
Sos na zasmażce

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 11121 razy.

zasmazka

rosol

przyprawy

dodatki

Zasmazke robi sie przez smazenie na malej patelni mniej wiecej rownej ilosci maki i masla. Nalezy dodac tyle masla, aby maki podczas smazenia sie pienila. Zasmazka moze byc jasna, zlota lub brazowa, w zalezności od dlugosci jej smazenia, jak rowniez od sosu, ktory przygotowujemy. Do zasmazki dodaje sie po pol szklanki rosolu, ciagle mieszajac, az osiagnie sie konsystencje troche rzadsza, niz pozadana. W tym momencie doprawiamy sos poprzez dodawanie soli, pieprzu, plynu maggi, worcestershire sauce, soy sauce, albo kwasnej smietany, albo smietanki, plus pare kropel cytryny (do cieleciny). Jezeli robimy pieczen w piekarniku (lub kure), to warto podlac goraca woda i wyskrobac wszystkie brazowe pozostalosci z naczynia, w ktorym sie ta pieczen piekla i dodac je do sosu. Jezeli ten sos mial byc grzybowy, to moczmy, siekamy i smazymy garsc suszonych grzybow, albo pieczarek i dodajemy do gotowego, ale rzadkiego sosu i dusimy na malutkim ogniu piec-dziesiec minut, dodajac wode lub rosol jak potrzeba, i mieszajac czesto.

To w zasadzie tyle na podstawowe gotowane sosy. Teraz tylko potrzeba twojej wyobrazni, aby zamienic te sosy na cos sensacyjnego.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

to jest zasmażka? żal człowieku nauczyć się gotować dopiero wtedy wpisuj przepisy na neta.nara NIE POLECAM!
Nadesłał(a):xyz 2010-04-11 13:04:23