
Sos na mięsie (bazowany na przysmażonej patelni)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2572 razy.

jakiegokolwiek mięso

wino

rosół

mąka rozbielana w wodzie

przyprawy

Smazymy kawałki mięsa (np. piersi kurcze) obtoczone w mące (lub nie) na gorącym masle. Usmażone mięso zdejmujemy z patelni i jednym ruchem wylewamy na gorącą patelnię ćwierć szklanki białego wina lub rosółu, szybko mieszając i zeskrobując przysmażone kawałeczki. Następnie dodajemy 2 szklanki gorącego rosółu. Doprawiamy smak sosu tak samo, jak wyżej. W tym momencie, w zależności od mięsa, albo podajemy mięso jak jest, szybko usmażone, albo wracamy je do sosu* i dusimy przez 20 minut. Gdy sos jest gotowy, cienkim strumykiem ciągle mieszając dolewamy po trochu mąki rozbielanej w wodzie, aż sos zgęstnieje. Dusimy dwie-trzy minuty aż się mąka zagotuje.

*Daje nam to szansę na dodanie owoców do sosu, które niezwykle polepszają smak sosów.

Przykładowo: garść winogron lub pół garści rodzynków są świetne do duszonej wieprzowiny lub cielęciny, również jabłka pokrojone na osemki plus dużo majeranku, lub suszone śliwki. Do wołowiny można dodać mango czy papaya, nawet suszone, lub figi czy daktyle. Wszystkie te owoce mają enzymy, które "skruszają" mięso w bardzo szybkim czasie.

To w zasadzie tyle na podstawowe gotowane sosy. Teraz tylko potrzeba twojej wyobraźni, aby zamienić te sosy na coś sensacyjnego.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)