
Sos na mięsie (bazowany na przysmażonej patelni)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2510 razy.

jakiegokolwiek mieso

wino

rosol

maka rozbeltana w wodzie

przyprawy

Smazymy kawalki miesa (np. piersi kurzece) obtoczone w mace (lub nie) na goracym masle. Usmazone mieso zdejmujemy z patelni i jednym ruchem wylewamy na goraca patelnie cwierc szklanki bialego wina lub rosolu, szybko mieszajac i zeszkrobujac przysmazone kawaleczki. Nastepnie dodajemy 2 szklanki goracego rosolu. Doprawiamy smak sosu tak samo, jak wyzej. W tym momencie, w zaleznosci od miesa, albo podajemy mieso jak jest, szybko usmazone, albo wracamy je do sosu* i dusimy przez 20 minut. Gdy sos jest gotowy, cienkim strumykiem ciagle mieszajac dolewamy po trochu make rozbeltana w wodzie, az sos zgestnieje. Dusimy dwie trzy minuty az sie make zagotuje.

*Daje nam to szanse na dodanie owocow do sosu, ktore niezwykle polepszaja smak sosow.

Przykladowo: garsc winogron lub pol garsci rodzynek sa swietne do duszonej wieprzowiny lub cieleciny, rowniez jablka pokrojone na osemki plus duzo majeranku, lub suszone sliwki. Do wolowiny mozna dodac mango czy papaya, nawet suszone, lub figi czy daktyle. Wszystkie te owoce maja enzymy, ktore "skruszaja" miesa w bardzo szybkim czasie.

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)