
Kartofle gotowane z sosem veloute

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1776 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

1 kg kartofli,

750 ml rosolu,

1 łyżka masła,

1/2 łyżki maki,

1 łyżka drobno pokrojonego koperku,

sol, biały pieprz.

1. Kartofle obrać, opłukać, pokroić w dużą kostkę.

2. Zalać kartofle rosolem, gotować na małym ogniu. Gdy będą prawie miękkie,

odcedzić, a wywar z kartofli ostudzić.

3. Masło rozetrzeć z maki, rozprowadzić wywarem, doprawić pieprzem, solą. Gotować na małym ogniu kilka minut. Gdy sos zgęstnieje, wlać do odcedzonych kartofli.

4. Do sosu włożyć koperk i raz zagotować. Kartofle z sosem veloute podaje się

do sztuki mięsa.

- Zamiast koperku można dodać drobno pokrojoną zieloną pietruszkę.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)