

---

# Sos albert

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3914 razy.

Czas przygotow. 45 min.

korzen chrzanu (150 g),

150 ml bulionu,

200 ml smietany,

40 g bulki bez skorki,

zoltko,

lyzka musztardy,

lyzeczka cukru, sol, pieprz.

1. Korzen chrzanu ostrugac, oplukac, utrzec na tarce o malych otworach.
  2. Utarty chrzan wlozyc do duzej miski. Dodac cukier, sol, wymieszac i zalac niewielka iloscia wrzacej wody. Z tak przygotowanego chrzanu mozna zrobic sos.
  3. Zagotowac bulion, dodac utarty chrzan, gotowac na malym ogniu 20 min. Wlac smietane, odparowac sos do 250 ml. Wlozyc pokruszona bulke, mieszac, gotowac jeszcze 5 min, nastepnie zdjac z ognia.
  4. Zoltko rozetrzec z musztarda, polaczyc sosem. Doprawic do smaku cukrem, sola, pieprzem i wymieszac. Sos przykryc, odstawic na 5-10 min. W tym czasie sos zgestnieje i nabierze smaku.
- Jesli robimy sos z chrzanu konserwowego, nalezy go dobrze osaczyc na sicie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 58.

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