
Sos aurore

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2314 razy.

Czas przygotow. 15 min.

600 ml sosu veloute podstawowego (patrz przepis) na wywarze

cielęcym,

100 ml pasty pomidorowej,

mała cebula,

zabek czosnku,

łyżeczka oliwy,

tymianek, cukier, sol, pieprz.

1. Usmażyć na oliwie drobno posiekana cebule i czosnek. Dodac pastę pomidorowa,

tymianek, wlać sos podstawowy, gotować na małym ogniu 10 min. Doprawić cukrem, solą i pieprzem. Sos można przetrzeć przez sito.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 57.

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