
Sos chateaubriand

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2583 razy.

Czas przygotow. 45 min.

30 małych cebulek (szalotek),

150 ml białego wina,

30 g pieczarek,

300 ml wywaru ciemnego (patrz przepis),

liśc laurowy,

gałązka tymianku,

po 1/2 łyżeczki pokrojonego estragonu i pietruszki,

60 g masła.

1. Cebulki i pieczarki drobno posiekac. Zalać winem, włożyć tymianek, liść laurowy, zagotować, odparować do 2/3 objętości. Wlać wywar, zagotować, przetrzeć przez sito. Dodac masło, estragon, pietruszkę. Wymieszać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 61.

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