# Sos chateaubriand

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2738 razy.

Czas przygotow. 45 min.

30 malych cebulek (szalotek),

150 ml bialego wina,

30 g pieczarek,

300 ml wywaru ciemnego (patrz przepis),

lisc laurowy,

galazka tymianku,

po 1/2 lyzeczki pokrojonego estragonu i pietruszki,

60 g masla.

1. Cebulki i pieczarki drobno posiekac. Zalac winem, wlozyc tymianek, lisc laurowy, zagotowac, odparowac do 2/3 objetosci. Wlac wywar, zagotowac, przetrzec przez sito. Dodac maslo, estragon, pietruszke. Wymieszac.

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

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