
Sos chaud-froid ciemny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3548 razy.

Czas przygotow. 50 min.

1 l wywaru ciemnego (przepis w rozdz. "sosy"),

łyżka maki,

łyżka masła,

łyżeczka żelatyny,

50 ml madery,

sol, pieprz.

1. Wywar odparowac do 1/4 objetosci i ochlodzic. W 2 łyżkach wywaru rozpuszcic żelatyne. Z masła i maki zrobic ciemna zasmazke, rozprowadzic zimnym wywarem i gotowac stale mieszajac, by nie powstaly grudki. Dodac żelatyne, madere, wymieszac. Doprawic sola, pieprzem i jeden raz zagotowac.

- Stosowac do zimnych mies, ryb i drobiu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 52.

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