
Sos chaud-froid jasny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2861 razy.

Czas przygotow. 20 min.

400 ml esencjonalnego wywaru z kury,

200 ml smietanki kremowki,

2 łyżki masła,

2 łyżki maki,

25 ml wódki z winogron lub brandy,

25 ml porto,

2 łyżeczki żelatyny,

sol, pieprz.

1. Z maki i masła zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić zimnym wywarem, mieszać i

gotować tak długo, aż sos zgęstnieje. Dodać porto, wódkę i żelatynę rozpuszczoną w śmietance. Doprawić solą i pieprzem. Wymieszać, przez chwilę podgrzewać. Gotowy sos powinien być gładki i gęsty.

- Sosem oblewa się podawane na zimno porcje mięsa, ryby lub drobiu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 53.

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