
Sos hiszpański

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2569 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

250 g chudego miesa,

100 ml wina jerezu lub sherry,

750 ml bulionu,

2 łyżki oleju,

1 łyżka maki,

1 srednia cebula,

3 srednie marchewki,

1 zabek czosnku,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

1 lisc laurowy,

1 goździk,

sol.

1. Mieso umyc, pokroic na kawalki i zemlec w maszynie z sitkiem o duzych oczkach, lub drobno posiekac.

2. Cebule i czosnek obrac, oplukac i drobno posiekac. Zielona pietruszke oplukac pod biezaca woda i drobno posiekac. Marchewke obrac, umyc i pokroic w

mala kostke.

3. W garnku rozgrzac dobrze olej. Wlozyc cebule i usmazyc na zloty kolor. Dodac

mieso i smazyc je tak dlugo, az straci rozowy kolor (ok. 5-6 min). Mieso nie

powinno sie przyrumienic. Dodac marchewke, posypac maka i smazyc stale mieszajac 3 min. Wlac wino i gotowac 5 min. Wlac bulion i zagotowac. Dodac lisc

laurowy, goździk, posiekany czosnek i zielona pietruszke.

4. Gotowac na malym ogniu (ok. 1 godz) czesto mieszajac, az polowa plynu wyparuje a sos zgestnieje. Podawac goracy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 48.

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