
Sos hiszpański

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2453 razy.

Czas przygotow. 45 min.

pomidor,

mała cebula,

2 ząbki czosnku,

łyżeczka maki,

łyżeczka masła,

łyżeczka oliwy,

600 ml wywaru ciemnego (patrz przepis),

sol, pieprz,

łyżka masła.

1. Drobnoposiekana cebula i czosnek usmazyc na oliwie. Dodac pokrojony pomidor, dusic na malym ogniu 30 min. Przetrzec. Z masla i maki zrobic zasmazke,

rozprowadzic zimnym wywarem, dodac przetarty pomidor z cebula i czosnkiem.

Doprawic sola, pieprzem i zagotowac. Po zdjeciu z ognia wlozyc lyzke masla.

Sos hiszpański jest podstawa wielu sosow.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 60.

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