
Sos maderowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2168 razy.

Czas przygotow. 45 min.

800 ml sosu hiszpańskiego (patrz przepis 23/60),

80 ml madery.

1. Do sosu hiszpańskiego wlać wino, gotować na małym ogniu, aż sos odparuje do objętości 600 ml. Do sosu można dodać 100 g pieczarek pokrojonych w paski i usmazonych. Jeśli zamiast madery dodamy porto, otrzymamy sos porto.

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

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