
Sos normandzki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3405 razy.

Czas przygotow. 15 min.

600 ml sosu veloute podstawowego (patrz przepis) na wywarze

rybnym,

100 ml wywaru rybnego,

4 zoltka,

50 ml smietanki kremowej,

60 g masla,

sol, pieprz.

1. Do sosu veloute podstawowego wlac wywar z ryby, zagotowac. Zoltko ubic ze

smietanka, dodac 2 lyzki goracego sosu, rozetrzec, wlac do garnka z sosem.

Podgrzewac nie dopuszczajac do wrzenia, az sos zgestnieje. Po zdjeciu z ognia dodac maslo i wymieszac razem z sola i pieprzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 56.

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