
Sos soubise

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2164 razy.

Czas przygotow. 15 min.

300 ml sosu beszamelowego podstawowego (patrz przepis),

100 ml smietanki kremowej,

300 g cebuli pieczonej w skorce,

cukier, sol, biały pieprz.

1. Z cebuli zdjąć skorce, zmiksować, połączyć z podgrzanym sosem podstawowym.

Gotować na małym ogniu 10 min. Doprawić solą, cukrem i białym pieprzem. Pod

koniec wymieszać ze smietanką. Sos Soubise powinien być bardzo gęsty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 55.

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