Sos soubise

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2319 razy.

Czas przygotow. 15 min.

300 ml sosu beszamelowego podstawowego (patrz przepis),

100 ml smietanki kremowej,

300 g cebuli pieczonej w skorce,

cukier, sol, bialy pieprz.

1. Z cebuli zdjac skorke, zmiksowac, polaczyc z podgrzanym sosem podstawowym. Gotowac na malym ogniu 10 min. Doprawic sola, cukrem i bialym pieprzem. Pod koniec wymieszac ze smietanka. Sos Soubise powinien byc bardzo gesty.

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

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