
Sos veloute z szafranem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2151 razy.

Czas przygotow. 15 min.

600 ml sosu veloute podstawowego (patrz przepis),

100 ml smietanki kremowej,

3 g szafranu,

100 g ugotowanych muli,

sol, pieprz.

1. Szafran zalac 2 lyzkami wody, przykryc i zagotowac. Napar przecedzic, polaczyc z sosem. Dodac smietanke i mule. Trzymac na malym ogniu nie doprowadzajac do wrzenia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 57.

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