
Sos ze smardzow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2902 razy.

Czas przygotow. 1 godz.

40 g suszonych smardzow (kapelusze),

1/2 łyżeczki ekstraktu miesnego,

300 ml smietanki kremowej,

1-2 łyżeczki soku cytrynowego,

sol, pieprz, pieprz cayenne.

1. Smardze (kapelusze) dokładnie umyc, zalac 500 ml letniej wody, odstawić na

2 godz, W czasie moczenia mieszac od czasu do czasu, by z grzybow usunac

piasek. Odcedzic na sicie, wycisnac z nich wode, przecedzic je przez gaze,

by usunac piasek. W odcedzonej wodzie gotowac smardze 45 min. Grzyby wyjac,

a goracy wywar jeszcze raz przefiltrowac przez gaze.

2. Wywar odparowac tak, by pozostaly 2 łyżki gestego sosu. Dodac ekstrakt miesny i smietanke. Dobrze wymieszac i jeden raz zagotowac. Sos doprawic sokiem

cytrynowym, sola, pieprzem i pieprzem cayenne. Wlozyc ugotowane smardze i

podgrzac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 76.

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