
Sos z zielonego pieprzu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4155 razy.

Czas przygotow. 15 min.

180 ml wywaru miesnego lub rybnego, jesli sos jest do ryby,

50 ml wytrawnego bialego wina,

25 ml koniaku,

lyzeczka ziaren zielonego pieprzu,

lyzeczka musztardy,

90 ml smietanki 18%,

lyzka masla,

sol.

1. Ziarna zielonego pieprzu zemlec.

2. Wywar podgrzac, dodac wino, koniak i swiezo zmielony pieprz. Gotowac pod przykryciem na malym ogniu 2-3 min.

3. Lyzeczke musztardy rozetrzec z niewielka iloscia smietanki, dolac do sosu.

Wlac pozostala smietanke, trzymac przez chwile na malym ogniu nie doprowadzajac do wrzenia.

4. Sos zdjac z ognia, doprawic sola, na koncu dodac po kawaleczku maslo. Wymieszac.

- Swiezy zmielony pieprz mozna zastapic pieprzem z konserwy (w slonej zalewie). Przed uzyciem ziarna pieprzu nalezy oplukac zimna woda, dobrze osuszyc i zemlec.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 62.

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

sos pychotkowy; do zrobienia go sklonil mnie wypad z mezem w ubieglym tygodniu do knajpki na obiad, tam jadalam poraz pierwszy.

Dzisiaj sprobowalam zrobic w domu wg waszego przepisu, jest o niebo lepszy od tego z knajpki!

Nadeslal(a):Halina <o_halina@o2.pl> 2005-11-20 13:11:29

dobry przepis, ale zeby sos byl na prawde doskonaly trzeba dodac troche maki

Nadeslal(a):paulina 2006-01-18 16:01:15