Beszamel

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 9500 razy.

4 dag masła,

4 dag mąki,

2 szklanki mleka (lub po szklance mleka i śmietanki),

sól.

Białą zasmażkę z masła i mąki rozprowadzić zimnym mlekiem i gotować na małym ogniu, stale mieszając, aż sos zgęstnieje (powinien mieć konsystencję bardzo gęstej śmietany). Doprawić solą. Ten delikatny sos podaje się do jaj ugotowanych na twardo, ryb, białego mięsa, warzyw z wody. Bardzo często stosuje się beszamel do potraw zapiekanych, ale wtedy przyrządza się go nieco inaczej. Oprócz podanych wyżej składników potrzebne będą również 2 żółtka, 2-3 łyżki gęstej śmietany i szczypta gałki muszkatołowej. Zasmażkę z masła i mąki rozprowadza się zimnym mlekiem, gotuje na małym ogniu, stale mieszając, pod koniec dodaje się rozkłócone ze śmietaną i solą żółtka oraz szczyptę gałki muszkatołowej Tak przygotowanym sosem zalewa się ugotowane na półtwardo warzywa lub inne produkty, posypuje utartym żółtym serem i zapieka w piekarniku.
Przyrządzając ryby pod beszamelem, dobrze jest doprawić sos podstawowy pieprzem, szczyptą cukru, sokiem i otartą skórką z cytryny oraz 2-3 łyżkami posiekanej natki pietruszki. Beszamel może też stanowić podstawę do przygotowania innych sosów, np. chrzanowego, ziołowego, musztardowego. ZASADY: Ilość wagowa masła i mąki musi być jednakowa; Gorącą zasmażkę zawsze rozprowadza się zimnym płynem, a zimną gorącym; Aby uniknąć powstawania grudek, należy zdjąć zasmażkę z ognia i wlewać płyn powoli, cały czas starannie mieszjąc.

---

ksiazke kucharska to ja tez mam i to samo tam pisze
Nadesłał(a): 2006-01-09 12:01:33

Podaj więcej wiadomości na temat
Nadesłał(a):Matylda 2006-03-18 13:03:55

mam książke kucharską i tam jest to samo podaj jakieś inne wiadomości
Nadesłał(a):********* 2006-03-18 13:03:59

sos wyszedł wysmienity dodałam odrobinę zmiażdżonego czosnku poprawia smak pozdrawiam
Nadesłał(a):ewa 2006-10-12 13:10:38