
Sos miętowy 2

Dodano: 2000-11-21 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2741 razy.

W krajach anglosaskich tradycyjnym sosem podawanym do pieczonej baraniny jest sos miętowy.

Robi się go bardzo prosto tylko koniecznie trzeba mieć świeże liście mięty, (ale nie jestem pewna czy pieprzowej czy tej innej) jednak pewnie jest to i tak nieistotne bo gdzie w Polsce w ogóle sprzedają o tej porze roku świeże liście jakiegokolwiek mięty?

Jeśli już mamy te listki mięty siekamy je drobno i zalewamy zalewą podobną jak do mizeri. (Tzn. ocet + cukier+ woda w proporcjach odpowiadających osobistym gustom smakowym. Powinno być dobrze kwaśno-słodkie.)

Ilość zalewy, taka żeby pokrywała listki. Robimy ten sos na co najmniej godzinę przed jedzeniem żeby listki się zmacerowały.

Używa się tego sosu jako dodatek do gorącej pieczeni w ilościach takich jak chrzanu czy musztardy. Nie jest to więc sos do polewania a raczej dodatek do mięsa i naprawdę bardzo dobrze smakuje z pieczonym udzkiem jagnięcym.

W niektórych krajach można ten sos kupić w słoikach, ale nie radzę bo naprawdę dobry jest tylko świeży robiony w domu.

pestka

From: "emc" <emc@tesco.net>