

---

# Sos supreme (przepis francuski)

Dodano: 2005-12-08 21:25:20

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2693 razy.

Do podstawowego sosu białego dodajemy 2 łyżki kwaśnej śmietany mieszamy i raz zagotowujemy. W ostatniej chwili wlewamy 1/3 łyżeczki rosołu z kury łyżce wrzącej wody.

Gorący sos supreme doskonale smakuje jako dodatek do gotowanego dorsza i każdego białego mięsa (cielęcina, wieprzowina i młoda wołowina).

## Podstawowy biały sos

Na małą patelnię wrzucamy kawałek margaryny mlecznej lub masła wielkości orzecha włoskiego (tak na oko). Gdy tłuszcz się roztopi, (ale nie smaży!), wsypujemy płaską łyżkę stołową mąki i ciągle mieszając łączymy dokładnie mąkę z tłuszczem. Gdy to osiągniemy, (co trwa na małym ogniu; nie dłużej niż dwie minuty), wlewamy do tej zasmażki stopniowo szklanę zimnej wody (lub mleka), stale mieszając i nie dopuszczając do utworzenia się grudek. Solimy do smaku i gdy masa się zagotuje, zdejmujemy patelnię z kuchenki.

Tak przyrządzony sos jest dopiero półfabrykatem; i nie nadaje się do jedzenia. Ale stanowi podstawę wielu doskonałych sosów, patrz wyżej.

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>