Sos supreme (przepis francuski)

Dodano: 2005-12-08 21:25:20
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2870 razy.

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