
Sos Poulette (przepis francuski)

Dodano: 2005-12-10 19:43:23

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2931 razy.

Do podstawowego sosu białego przyrządzonego na mleku, zaraz po zdjęciu go z kuchni wbijamy świeże żółtko i bardzo dokładnie mieszamy. W ostatniej chwili dodajemy parę kropli maggi. I tu dodatek kilka kropli soku cytrynowego i odrobinki skórki cytrynowej jest wskazany, choć niekonieczny.

Doskonały, zwłaszcza z dodatkiem soku cytrynowego, do wszystkich gotowanych mięs i ryb.

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>