

---

# Uwagi ogólne

Dodano: 2009-07-28 11:19:14  
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00  
Język: Polski  
Odwiedzono: 1447 razy.

Do sosów potrzeba zawsze mąki zasmażonej w maśle, którą najlepiej przyrządzić sobie od razu w większej ilości. 40 deka masła sklarować , przelać w inny rądel i wsypać do niego 20 deka mąki, zasmażyć na wolnym ogniu, mieszając ciągle, aby nie było gruzełków potem wylać do kamiennego garnka i stosownie do potrzeby używać . Chcąc mieć rumiane masło do sosów, można sobie przygotować mąkę na dłuższy czas. Wsypać w rondel mąki i tak długo mieszać na wolnym ogniu, aż się zrumieni, potem odstawić od ognia i mieszać jeszcze dopóki nie ostygnie, wtenczas wsypać w puszkę i zachować . Biorąc ją do sosów, zagotuje się masło poprzednio jak do białego sosu. Trzeba bardzo uważać , aby mąka smażona z masłem została ostatecznie rozmieszana, w przeciwnym razie sos robi się gruzełkowanym i nie da się rozbić .

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"