
Sos maderowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1520 razy.

Zasmażyć na rumiano łyżkę mąki ze sporą łyżką masła, rozprowadzić rosółem tak, aby sos był gęsty, (lecz rosół musi być nie tłusty), wlać szklanekę wina madery, dodać trochę soli, pieprzu, kto chce łyżeczkę sosu angielskiego dla ostrości i gotować na wolnym ogniu, dopóki sos nie będzie zawiesisty.

Można wkrajać drobno usiekanych lub pokrajanych w plasterki trufli, a będzie sos truflowy - lub w plasterki pokrajanych pieczarek, a będzie sos pieczarkowy. Sosy te używają się do polędwicy, befsztyka, pasztetu gorącego, do combra sarniego itp.

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