Sos ostry do kotletów cielęcych lub paszteta ze zwierzyny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1271 razy.

Na 10 osób wziąć najmniej 10 deka masła, zrumienić i wsypać jedną ósmą litra mąki, mieszając ją z masłem, póki się dobrze nie zrumieni do koloru karmelu, rozprowadzić to tęgim bulionem w ilości jednej czwartej litra, włożyć kaparów, wcisnąć pół cytryny przez sitko, wlać duży kieliszek zwyczajnego lekkiego wina francuskiego, wsypać łyżeczkę strychowaną od herbaty cukru, dla złagodzenia ostrego kwasu, wymieszać, zagotować i polać kotlety. Nie powinno się kolorować ostrego sosu karmelem, tylko rumianym masłem z mąką; natomiast szary sos z rodzynkami powinien być karmelem kolorowany, bo od karmelu traci ostrość.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"