Sos rakowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1677 razy.

Ugotować pół kopy raków z koprem i z solą, obrać szyjki i nóżki, które, jeżeli drobne, zostawić w całości, jeżeli większe, pokrajać w grubą kostkę, skorupki zaś utłuc bardzo miałko i dusić w 10 deka świeżego masła. Gdy się dobrze wyduszą a kolor rakowy masła wypłynie na wierzch wziąć tęgiego rosołu, przefasować to masło rakowe, zbierając je starannie z wierzchu. W rondel włożyć łyżkę masła, zagotować z łyżką mąki, rozprowadzić przefasowanym smakiem z masła rakowego, wcisnąć pół cytryny przez sitko, zagotować razem i wrzucić owe szyjki i nóżki dla rozgrzania. Sosem takim polewa się potrawę z pulard, kurcząt, kaczek. Można go także użyć do łososia, jesiotra lub suma na gorąco, wtedy zamiast rosołu używa się smaku z ryb, a zamiast cytryny można wziąć łyżkę kwaśnej śmietany. Cytryny w ogóle przy tym sosie trzeba mało, żeby nie zatracić smaku raków, bo tu idzie właśnie o uwydatnienie go; lepiej wcale nie brać niż za wiele.

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