

Sos maderowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do smażonej polędwicy i rostbefu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 szkl. bulionu miesnego -
- 10 dag pieczarek -
- 2 łyżki oliwy -
- cebula -
- łyżka masła -
- 1 1/2 łyżki mąki -
- pół szklanki madery lub wiśniówki -
- łyżka kaparów -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- tymianek -
- karmel -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pieczarki pokroic w paseczki. Cebulę obrać, posiekać razem z pieczarkami usmażyc na oliwie. Masło rozpuścić w łyżce, wsypać mąkę i lekko ją zrumienić, rozprowadzić zimnym bulionem, zagotować, dodać pieczarki z cebulą, maderę lub wiśniówkę i kapary, gotować jeszcze ok. 5 min. Pod koniec wsypać natkę pietruszki. Sos doprawić do smaku solą, pieprzem i tymiankiem, zaprawić karmelem.