

Sos maltański

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do ryb, owoców morza i jarzyn.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 szkl. wywaru z ryb -
- 15 dag wędzonej ryby -
- 2 łyżki masła -
- 1 1/2 łyżki mąki -
- łyżka kaparów -
- 3 łyżki gęstej śmietany -
- gorczyca -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rybę obrac za sóry i ości, pokroic na małe kawałki. Na rozgrzanym w rondlu maśle zasmażyc mąkę, nie rumieniac jej. Zasmażkę rozprowadzoc zimnym wywarem, a następnie zagotowac. Wsypac kapary i gotowac na małym ogniu około 8 min, często mieszając. Pod koniec dodac kawałki ryby i śmietanę. Sos doprawic do smaku solą, pieprzem i gorczycą.

