

# Sosy i dodatki

Sosy wzbogacają smak potraw. Podaje się je do posiłku razem z potrawą lub w osobnym naczyniu. Do dodatków należą konfitury, dżemy, relisze, sosy chutney i salsy. Podobną rolę pełnią marynowane warzywa.

## Białe sosy

Podstawowy biały sos przyrządza się z zasmażki przygotowanej z masła i mąki w równych proporcjach. W zależności od ilości masła i mąki w stosunku do 1 szklanki płynu, otrzymamy biały sos o bardziej gęstej lub rzadszej konsystencji.

Sos rzadki: po 1 łyżce masła i mąki.

Sos średnio gęsty: po 2 łyżki masła i mąki.

Sos gęsty: po 3 łyżki masła i mąki.

### Podstawowy biały sos:

2 łyżki masła

2 łyżki mąki

po szczypcie soli i białego pieprzu

1 szklanka mleka

1) Roztopić masło w rondlu. Mieszając je trzepaczką, dodawać stopniowo mąkę, sól i pieprz. Mieszać nadal, aż sos uzyska jednolitą konsystencję. Wlać powoli mleko.

2) Gotować 2 minuty, mieszając, aż sos zgęstnieje.

Sos serowy: Przygotować podstawowy biały sos. Zmniejszyć ogień i dodać 50 g tartego sera cheddar. Podgrzewać, aż ser się roztopi.

Sos curry: Razem z solą i pieprzem dodać 1/2 łyżeczki curry w proszku i szczyptę imbiru.

Sos mornay: Przygotować podstawowy biały sos. Zmniejszyć ogień i dodać 30 g tartego ementalera lub parmezanu oraz szczyptę gałki muszkatołowej. Podgrzewać, aż ser się roztopi.

Sos musztardowy: Do podstawowego białego sosu dodać 1 łyżkę musztardy dijon i wymieszać.

Brązowy sos: Zamiast mleka użyć 1 szklanki wywaru wołowego.

Sos velouté: Mleko zastąpić 1 szklanką wywaru drobiowego lub rybnego.

### **Sos pieczeniowy:**

sos z pieczenia mięsa

30 g mąki

wywar drobiowy lub woda

sól, pieprz

1) Zlać sos z brytfanny do dzbanka. Zeskrobać to, co przywarło do dna brytfanny, dodać do dzbanka. Zebrać tłuszcz z wierzchu.

2) Wlać 1/4 szklanki tłuszczu do rondla. Dodać mąkę, rozrobić. Dodać tyle wywaru lub wody do sosu w dzbanku, żeby uzyskać łącznie 2 szklanki płynu.

3) Wlać płyn do rondla. Gotować 2 minuty, aż sos zgęstnieje. Doprawić solą i pieprzem.

## **Jak zagęścić sos?**

Sos z pieczenia można zagęścić bez dodatku mąki. Należy przełożyć mięso na podgrzany półmisek, a sos, wraz z tym, co przywarło do dna brytfanny, zlać do rondla. Doprowadzić do wrzenia i gotować bez przykrycia, aż część płynu wyparuje.

### **Sos holenderski**

Jest to maślany sos zagęszczany nie mąką, lecz żółtkami. Przygotowanie go jest dość trudne, dlatego należy koniecznie stosować się do poniższych rad:

Podgrzewać żółtka na bardzo małym ogniu. W wyższej temperaturze jajka mogą się zamienić w jajecznicę.

Sos odpowiednio zgęstnieje, jeśli będziemy dodawać do żółtek po odrobinie masła i odczekamy za każdym razem, aż masło połączy się z żółtkami.

Jeśli sos zacznie się warzyć, należy dodać 1 łyżkę wody i wymieszać trzepaczką.

3 żółtka

1/4 szklanki wody

2 łyżki soku z cytryny

100 g zimnego masła, pokrojonego na 8 kawałków

szczypta soli

szczypta mielonej papryki

szczypta białego pieprzu

1) Wymieszać trzepaczką żółtka z wodą i sokiem cytrynowym w rondelku o grubym dnie. Gotować na małym ogniu około 20 minut, cały czas mieszając, aż sos zacznie gęstnieć i wrzeć wokół brzegów rondla.

2) Dodawać do żółtek masło, po małym kawałku, za każdym razem starannie mieszać sos trzepaczką, aż masło się rozpuści. Zdjąć z ognia, dodać sól, paprykę i pieprz. Podawać natychmiast.