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 ły żeczki 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.

Fot. Adobe Stock