Sosy na słodko i na słono

Dzięki nim najzwyklejsze dania mogą stać się wyjątkowe. Gdy mamy w zamrażalniku podzielony na małe porcje sos domowej roboty, przygotowanie posiłku trwa tylko chwilę.

Sos malinowy

około 1 szklanki
Starannie utrzeć w robocie kuchennym 250 g malin z 2 łyżkami cukru pudru i 2 łyżeczkami soku z cytryny. Przelać na sitko nałożone na miskę i przetrzeć dnem łyżki, aby pestki zostały na sitku. Podawać sos do lodów, ciast, naleśników, placków, Francuskich tostów albo do gofrów.

Sos czekoladowy

około 1 szklanki
Podgrzać 1/2 szklanki śmietany 18% w rondlu na małym ogniu. Dodać 200 g pokruszonej gorzkiej czekolady, łyżkę brązowego cukru i łyżeczkę esencji waniliowej. Zestawić z ognia, gdy czekolada zacznie mięknąć, i wymieszać, aby sos miał gładką konsystencję.

Sos waniliowy dla dwojga

około 2/3 szklanki
Utrzeć w małej misce żółtko z łyżką miałkiego cukru i łyżeczką mąki kukurydzianej. Zagotować w małym garnku 2/3 szklanki mleka i wlewać cienkim strumieniem do masy jajecznej, cały czas ją mieszając. Umyć garnek i wlać do niego przygotowany sos. Mieszać drewnianą łyżką na małym ogniu kilka minut, aż zgęstnieje i zacznie przywierać do dna łyżki (nie dopuszczać do wrzenia). Dodać 1/2 łyżeczki esencji waniliowej i wymieszać. Podawać na ciepło lub na zimno. Sos nie nadaje się do zamrażania, ale można go przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do 3 dni.

Sos karmelowy

około 1 i 1/4 szklanki
Wsypać do garnka szklankę brązowego cukru, dodać 1/2 szklanki śmietany 18%, 100 g pokrojonego na kawałki masła i łyżeczkę esencji waniliowej. Mieszać na małym ogniu, aż cukier i masło się rozpuszczą, a sos będzie gładki.

Sos jabłkowy

około 1 szklanki
Obrać 3 jabłka i pokroić w kostkę (gniazda nasienne usunąć). Włożyć do garnka. Dodać łyżkę soku z cytryny i łyżkę wody. Zagotować. Przykryć jabłka i dusić na średnim ogniu 10 minut, aż będą miękkie. Dodać łyżkę cukru. Wymieszać sos. Można go zmiksować ręcznym blenderem, aby był gładki, lecz nie jest to konieczne. Podawać do wieprzowiny, kaczki lub szynki albo, po dodaniu jeszcze trochę cukru i szczypty cynamonu, do deserów.

Sos pomidorowy

około 1 i 1/2 szklanki
Rozgrzać łyżkę oliwy z oliwek w garnku na średnim ogniu. Wrzucić drobno posiekaną małą cebulę i smażyć 5 minut, aż będzie miękka. Dodać 2 wyciśnięte ząbki czosnku i smażyć jeszcze minutę. Wrzucić 400 g krojonych pomidorów z puszki, szczyptę suszonych włoskich ziół i łyżkę koncentratu pomidorowego. Zagotować sos, a następnie dusić 5 minut na małym ogniu. Doprawić do smaku solą, świeżo zmielonym czarnym pieprzem i szczyptą cukru.

Sos beszamelowy

około 1 szklanki
Rozpuścić 11/2 łyżki masła w małym garnku na niewielkim ogniu. Posypać łyżką mąki i zasmażać minutę, mieszając, aby pozbyć się surowego, mącznego posmaku. Dolewać szklankę mleka małymi porcjami; za każdym razem wymieszać sos starannie. Podgrzewać

go, aż zacznie wrzeć i zgęstnieje, a potem jeszcze minutę. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
Sos serowy: dodać 30 g startego sera cheddar i odrobinę musztardy (według uznania).

Sos satay

około 1/2 szklanki
Rozgrzać łyżkę oleju w małym garnku na średnim ogniu. Wrzucić 2 łyżki posiekanej cebuli i smażyć 2 minuty, mieszając, aż zmięknie. Dodać 2 łyżki masła orzechowego z kawałkami orzechów, 1/3 szklanki mleka kokosowego oraz 2 łyżeczki sosu sojowego ketjap manis. Wymieszać sos i gotować 2–3 minuty, aż zgęstnieje.

Zielone pesto

około 3/4 szklanki
Wsypać 1/4 szklanki orzeszków piniowych na suchą patelnię i prażyć na średnim ogniu, często mieszając, aż lekko się przyrumienią. Przesypać na talerz, aby ostygły. Umyć i osuszyć listki z dużego pęczka bazylii (11/4 szklanki) i wrzucić do robota kuchennego. Dodać uprażone orzeszki, 2 posiekane ząbki czosnku i 2 łyżki startego parmezanu. Rozdrabniać wszystkie składniki, dolewając cienkim strumieniem 1/3 szklanki oliwy z oliwek extra virgin. Zeskrobać pesto ze ścianek naczynia i ponownie krótko zmiksować. Podawać bez podgrzewania z gorącym makaronem albo jako dodatek do mięs lub kurczaka, kanapek, bruschetty lub pizzy.

Fot. Shutterstock