

DRZEWO SOSOWE

PRZEWODNIK PO SOSACH PODSTAWOWYCH

Trudno uwierzyć, ale sosy dopiero w XIX w. stały się pełnoprawnymi elementami dania. Takimi, które pozwalają nie tylko zatuszować ewentualne kulinarne błędy, ale wręcz wydobyć pełnię smaku z pozostałych składników. To Auguste Escoffier wyniósł dressing na piedestał i to on wybrał pięć sosów bazowych, będących podstawą w kuchni. Każdy z nich jest też punktem wyjścia do tworzenia kolejnych sosów. Wystarczy mała modyfikacja, by cieszyć podniebienie nowym smakiem. Oto schemat, który przypomni, jak to zrobić.

BESZAMEL

masto, mąka, mleko



VELOUTÉ

masto, mąka, bulion



PODSTAWOWY PIECZENIOWY*

demi-glace, zasmażka ciemna



*Espagnole

POMIDOROWY

pomidory, cebula, warzywa
korzenne



HOLENDERSKI

żółtka jaj, masto, białe wino
lub sok z cytryny



ŚMIETANKOWY

- śmietanka
- cytryna

CHEDDAR

- ser cheddar
- sos worcester
- musztarda

MORNAY

- ser typu Gruyère
- śmietanka
- masto

NANTUA

- śmietanka
- masto
- skorupiaki –
muszle

CEBULOWY

- cebula
- wino białe

GRZYBOWY

- borowik
- szalotka
- białe wino

CHRZANOWY

- chrzan
- śmietanka
- starte jabłko

POTRAWKOWY

- cytryna
- żółtko jaja
- śmietanka

KOPERKOWY

- koperek
- śmietanka

MUSZTARDOWY

- musztarda
- śmietanka

MYŚLIWSKI

- grzyby
- szalotka
- pasta
pomidorowa

Z CZERWONEGO WINA

- czerwone wino
- cebula
- rozmaryn

MADEROWY

- wino Madera
- czarna
porzeczka

PIEPRZOWY

- zielony pieprz
- białe wino
- koniak

BORDELAISE

- szalotka
- czerwone wino
- liść laurowy
- tymianek

PUTTANESCA

- kapary
- anchois
- oliwki

MARINARA

- bazylia
- cebula
- oregano

MEDIOLAŃSKI

- grzyby
- masto
- szynka

NEAPOLITAŃSKI

- oliwa
- liść laurowy
- bazylia
- tymianek
- oregano
- czosnek

BOLOŃSKI

- mięso mielone
- warzywa
- czerwone wino
- oregano

BÉARNAISE

- szalotka
- estragon
- wino
- ocet

MUŚLINOWY

- ubita
śmietanka

MALTAŃSKI

- sok z
pomarańczy
- skórka z
pomarańczy

CHORON

- pomidory
- sos béarnaise

BAVAROIS

- śmietanka
- chrzan
- tymianek