

Sos maderowy



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	20 g
masło	40 g
rosół	1/4 l
koncentrat pomidorowy	20 g
Musztarda francuska Prymat	20 g
sól, pieprz, cukier	do smaku
wino	2 (madera)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrumienioną mąkę mieszać ze stopionym masłem rozprowadzić rosółem dodać koncentrat pomidorowy, musztardę, całość zagotować. Połączyć z winem, przprawić do smaku solą pieprzem i cukrem. Sos podaje się do polędwicy baraniny pasztetów.