

SOS ROZMARYNOWY

4 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

2 plastry / masła
1 sztuka / szalotki
1 ząbek czosnku
8 gałązek świeżego rozmarynu
200 ml / bulionu drobiowego
200 ml / białego wytrawnego wina
200 ml / śmietanki 30%
1 łyżeczka / mąki pszennej
1 łyżka / soku z cytryny
Sól, pieprz

SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Szalotkę i czosnek obieramy. Szalotkę kroimy w drobną kostkę, a czosnek przeciskamy przez praskę. Igły rozmarynu odrywamy od gałązek, a następnie drobno siekamy.

W rondelku rozpuszczamy łyżkę klarowanego masła. Na rozgrzanym maśle podsmażamy szalotkę i czosnek oraz posiekany rozmaryn. Gdy szalotka się zeszkli, dodajemy 200 ml bulionu drobiowego. Bulion gotujemy 5 minut, po czym dodajemy 200 ml białego wytrawnego wina. Całość gotujemy na dużym ogniu, aż się zredukuje o połowę – ok. 10 minut. Po tym czasie dodajemy śmietankę i łyżkę soku z cytryny. Gotujemy aż są zgęstnieje około 15 min. Sos można też zagęścić mąką pszenną. Łyżeczkę mąki pszennej rozpuszczamy w trzech łyżkach sosu. Dokładnie mieszamy, aby nie było grudek. Następnie powoli wlewamy mąkę do

LISTA ZAKUPÓW

Szalotka
Czosnek
Świeży rozmaryn
Bulion drobiowy
Śmietanka 30%
Białe wytrawne wino
Masło
Cytryna
Mąka pszenna
Masło klarowane

gotującego się sosu. Doprowadzamy do wrzenia ciągle mieszając. Gdy sos będzie już gęsty, zdejmujemy go z ognia.