

Autor : Magda

Titlu : Sos alb din supa de pasare

Articol : Sos alb din supa de pasare

100 g unt

125 g faina

750 ml supa de pasare

100 ml frisca

50 g esenta de ciuperci (lichid de la conserva de ciuperci)

150 g lamaie

100 g oua 4 galbenusuri

10 g sare

Operatii pregatitoare

Faina se cerne si se dizolva in 100 g supa. Lamaia se stoarce. ouale se spala si se separa albusul de galbenus. Galbenusurile se amesteca cu frisca pentru omogenizare.

Mod de preparare

Untul 75 g se topeste si se adauga faina dizolvata. Se amesteca continuu adaugand treptat supa sare esenta de ciuperci si se fierb circa 15 minute. Daca sosul prezinta aglomerari se strecoara printr-o sita fina sau etamina. Se adauga sucul de lamaie.

Se adauga la suprafata bucati de unt pentru a nu forma crusta. Se mentine la cald.

Prezentarea si servirea

Se prezinta in sosiera. Se serveste la preparate din peste carne de pasare etc.