

Autor : Magda

Titlu : Sos brun (chaud-froid)

Articol : 250 g bulipn

750 sos Madera

50 g gelatina

Operatii pregatitoare

Gelatina se inmoaie in apa rece , se topeste la foc mic, se strecoars si se adauga la bullion.

Mod de preparare

Sosul Madera se fierbe circa 10 minute impreuna cu gelatina, se indeparteaza spuma. Sosul obtinut se lasa putin la racit si apoi se strecoara.

Se foloseste la innaparea (acoperirea) unor preparate din vanat si carne de vita.

[Echipa ReteteCulinare.com.ro](http://EchipaReteteCulinare.com.ro)