fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Sos beurre blanc bez cukru - przepis

Beurre blanc przygotuj wtedy, gdy reszta posiłku jest już niemal gotowa. Ten sos podaje się od razu po ubiciu, dlatego nie warto zostawiać go na koniec długiej listy kuchennych zadań. Odmierz składniki wcześniej i trzymaj masło w chłodzie.

Składniki

- 240 ml białego wina
- 100 ml octu z białego wina
- 1 łyżka posiekanej szalotki bananowej
- 450 g schłodzonego masła, pokrojonego w kostkę

Przygotowanie krok po kroku

1. Zagotuj wino z octem i szalotką. Odparowuj, aż pozostaną 2 łyżki płynu.
2. Przecedź redukcję do czystego rondla i ponownie ustaw na ogniu.
3. Dodawaj schłodzone masło po kawałku, bez przerwy ubijając trzepaczką.
4. Kiedy zostaną 1-2 kawałki masła, zdejmij rondel z ognia.
5. Ubij z pozostałym masłem. Gotowy sos powinien być gęsty, gładki i lśniący.
6. Podawaj od razu po przygotowaniu.

Uwagi

Uwaga: Sos nie zawiera stabilizujących żółtek i może się rozwarstwiać. Masło musi być schłodzone, dodawane powoli.

Uwaga: Pasuje do pieczonego dorsza albo halibuta ze szparagami.

Źródło przepisu: https://www.greatbritishchefs.com/how-to-cook/how-to-make-a-beurre-blanc