

7 sposobów na zagęszczenie sosu



Opis wskazówki

Oto przydatne wskazówki jak zagęścić zbyt rzadki sos, aby stał się pyszny, zawieszisty i aksamitny.

1. Odparowywanie - redukowanie

Najprostsza wskazówka i sposób na zagęszczenie sosu zwłaszcza dla osób, które nie chcą dodawać dodatkowych kalorii swojej potrawie. Aby uzyskać w ten sposób sos, należy odcedzony płyn, który powstał podczas smażenia lub pieczenia mięsa wlać do rondla i gotować do momentu aż większość wody odparuje i sos stanie się gęsty. W tym przypadku trzeba uważać aby mięso nie było zbyt mocno przyprawione ponieważ podczas redukcji (odparowywania wody) w sosie zostają najintensywniejsze aromaty, które jeśli są już intensywne podczas smażenia mogą okazać się aż nadto wyraziste w sosie (głównie mowa o soli).

2. Masło

Sos można zagęścić przed dodanie masła, które doda potrawie także maślanego smaku, stąd trzeba pomyśleć, czy będzie pasował do sosu. Jeśli tworzymy bardziej orientalne smaki, zwykłe masło możemy zastąpić np. masłem orzechowym.

3. Zasmażka

Najbardziej popularna metoda zgęszczania zup i sosów naszych babć i mam. Aby zagęścić sos zasmażką należy na patelni rozpuścić łyżkę masła następnie dodać łyżkę mąki pszennej i energicznie mieszając podsmażyć mąkę aż zrobi się rumiana i straci smak surowizny (uważać żeby nie przypalić!!) Tak zasmażoną mąkę podlewamy odrobiną płynnego sosu, mieszamy po czym wlewamy do sosu i zagotowujemy.

4. Serek topiony lub mascarpone

Te sery nie tylko sprawią, że sos stanie się gęsty ale również wzbogacą jego smak. Aby zagęścić sos serkiem topionym należy pokroić go na mniejsze kawałki, rozpuścić w odrobinie sosu i wlać do jego pozostałej części. Zagotować. Gdy mowa o serku mascarpone czynimy podobnie.

5. Zawiesina z mąki

Aby zagęścić sos mąką, należy do miseczki wsypać łyżkę mąki i zalać odrobiną sosu. Całość wymieszać, aby nie było grudek i małym strumieniem wlewać do sosu stale mieszając.

6. Miksowanie składników

Jeśli sos jest warzywny lub przygotowujemy sos z dodatkiem suszonych owoców, wystarczy że zmiksujemy go na gładką masę - warzywa lub owoce wspaniale zagęszczą sos bez dodatkowych kalorii. Do tej czynności przyda się niezawodny blender ręczny marki Bosch. Dodatkową zaletą będzie innowacyjny kształt końcówki miksującej, dzięki któremu składniki dania nie rozpryskują się - w przypadku sosu to szczególnie ważne!

7. Mąka ziemniaczana

Sposób do zagęszczania sosów kuchni azjatyckiej. Podczas zagęszczania sosu mąką ziemniaczaną trzeba być ostrożnym, aby nie dodać jej za dużo, bo wyjdzie nam konsystencja przypominająca kisiel. Aby zagęścić 500 ml sosu wystarczy 1 mała łyżeczka mąki ziemniaczanej rozprowadzona w odrobinie zimnej wody.