

Sposoby zagęszczania sosów i zup



Opis wskazówki

Podam kilka niekonwencjonalnych sposobów na zagęszczenie sosu, potrawy czy zupy.

Na zdjęciu jest fasolka po bretońsku zagęszczam ją na dwa sposoby po najczęściej rozgniatam trochę ugotowanej fasoli na drobne puree. Do zagęszczenia fasolki a także każde innego sosu czy zupy można także użyć ugotowanego ziemniaka. Jednak aby efekt był znakomity musi być przetarty przez drobne sitko aby nie było w sosie czy zupie grudek. Do zagęszczenia i nadania niesamowitego smaku można użyć również dobrej jakości chleba razowego. Szczególnie dobrze łączy się z wołowiną. Kromki chleba należy okroić ze skórki i na 20 minut przed końcem duszenia dodać do sosu, chleb musi mieć czas aby rozmięknąć i zniknąć w potrawie dając jej niesamowity kwaskowy smaczek jednocześnie wspaniale zagęszczając nam sos. Uwaga chleb nie powinien mieć ziaren, chyba że naszej potrawie słonecznik czy siemię nie będzie przeszkadzało. Oczywiście możemy używać mąk i zasmażek ale to są ogólnie znane sposoby na sosy czy zupy.