

Masło

Dodany przez patryshia

Jak klarować masło?

Masło rozpuszczamy na niewielkiej patelni, odszumowujemy i zalewamy, pozostawiając jednak osad z dna.

Do czego potrzebne jest klarowne masło?

Przede wszystkim do pieczenia /w przypadku normalnego masła pali się zawarta w nim serwatka/ oraz do sporządzania sosów maślanych /wszystkie odmiany sosu holenderskiego/. Gdy masło potrzymamy na patelni nieco dłużej - brązowieje. Przyrumienione w ten sposób masło dodaje potrawom lekko orzechowego smaku.

Dlaczego sos maślany krzepnie?

Ten wspaniały dodatek do pieczenia mięsa, a także ryb ma jednak bardzo wielką wadę: ciężko zalega w żołądku, gdyż jest bardzo tłusty. Jego sporządzenie również stanowi problem, szczególnie dla początkujących. Jeszcze przed przygotowaniem pojawiają się obawy, że sos skrzepnie w nieapetyczne kluchy. Łatwiejsza w sprządzaniu, a przy tym nieco lżej strawna odmiana sosu holenderskiego wygląda następująco:

W czyściutkim garnku rozbijamy na parze dwa żółtka z 1/16 l białego wina. Gdy masa osiągnie konsystencję zbliżoną do ubitej piany /a więc trudno oddzielić ją do łyżki/, dodajemy 3-4 łyżki stołowe masła i starannie mieszamy. Przyprawiamy solą, świeżo mielonym pieprzem oraz szczyptą koncentratu &Rosół drobiowy& lub &Rosół wołowy& z kostki. Jeśli dysponujemy świeżymi ziołami np. estargonem, bazylią, czy trybulą, możemy zmieniać właściwy smak sosu wedle własnego upodobania. Odrobina soku cytrynowego lub zakropienie octem również pomoże we wzbogaceniu smaku. Na bazie sosu sporządzić można rozmaite warianty sosów, przeznaczonych do drobiu i ryb.