SAUCE PORTUGOİSE

1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan
1/2 yemek kaşığı domates salçası
4 orta boy domates (concasse hazırlanmış) veya püre halinde
½ diş dövülmüş sarımsak
¼ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
100 ml (1 çay bardağı)koyu et suyu (fond de veau)
1/2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1/2 yemek kaşığı soğuk tereyağı (küçük parçalara ayrılmış)

1-Tencereye veya tavaya yağ konur, soğanlar hafif pembeleştirilir,
2-Domates salçası eklenir, hafif kavrulur, domates ve sarımsak ilave edilip, 10 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır,
3-Koyulaştırılmış et suyu eklenir, karıştırılır, 2-3 dakika kaynatılır,
4-Karabiber eklenir, lezzet kontrolu yapılır, eksik varsa eklenebilir,
5- Kaynama derecesinde tutulur, tereyağı ve maydonoz eklenip hemen kullanılır.

Not: Balıklar, kümes hayvanları, yumurtalar ve çeşitli etlerde kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:97220 • adı:Sauce Portugoise • gönderen:siyami • indirme tarihi:20.05.2024 - 21:52