

Sos catifelat

Ingrediente

50 g unt

1 lingura de faina

1 pahar zeama de carne

piper macinat

1 galbenus crud

1 lingura zeama de lamaie

Preparare

Se pune untul intr-un vas emailat si se inmoaie pe foc moale. Se adauga faina in ploaie si se amesteca pe foc, invartind energic cu o lingura de lemn, ca sa se omogenizeze amestecul. Se subtiaza cu zeama de carne si se fierbe pe foc mic, pana cand sosul arata ca o smantana groasa. Se trage cratita de pe foc si se lasa sa se raceasca, apoi se incorporeaza galbenusul crud. Se amesteca repede, se adauga zeama de lamaie si piperul macinat, se omogenizeaza amestecul si se pune sosul la rece.