

Sos extra

Ingrediente

*1 lingurita de faina
150 g aspic
1 lingura de unt
1 galbenus crud
1 pahar mic de vin alb
1/2 lamaie
sare
1 pahar de smantana*

Preparare

Se inmoaie untul intr-o cratita pe foc, se adauga faina in ploaie, se subtiaza cu aspicul pregatit din carne de pasare sau din gelatina desfacuta in apa rece si fiarta pe foc mic pana la inchegare. Sosul subtiat se lasa sa dea in cateva clocote, apoi se adauga smantana si se pune din nou pe foc zece minute, fara insa sa fiarba. Se trage vasul deoparte, se raceste sosul, apoi se ameseca galbenusul si se stoarce zeama de la jumătate de lamaie.