Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Соус нежный с куркумой

10 октября 2012 12:28 · https://open-cook.ru/recipes/sous-nezhnyj-s-kurkumoj



Хороший такой соус получился, на сливках и с несколькими приправами. Имеет нежный вкус и красивый золотистый цвет. Был придуман спонтанно для жареного куриного филе в связи с изменением планов на ужин.

На 2 порции понадобилось:

- 1/2 ст.л. оливкового масла
- 5 горошин розового перца (спасибо Константину Вагу)
- 2 зубчика чеснока
- щепотка куркумы
- совсем чуть-чуть шафрана (да-да, завалялась сия пряность в моем бездонном шкафу)

- немножко черного молотого перца
- 1/2 ч.л. соли или по вкусу
- 1/2 стакана сливок (брала 11 %-ные)
- немножко измельченного укропа или другой зелени

Использовать ковшик, сотейник или маленькую кастрюльку.

Чеснок раздавливаем плоской стороной ножа:



Разогреваем нашу емкость с малом и обжариваем на нем (на среднем огне) чеснок с розовым перцем, чтобы чеснок подрумянился, но не начал гореть:



Вот на этом этапе я вынула из кастрюли чеснок с перцем и добавила сливки, уменьшив огонь:



Когда сливки закипели добавила все приправы (не увлекайтесь куркумой, нужна всего щепотка, чтобы сливки окрасились в желтый цвет и получили легкий привкус сей специи). Хорошенько все перемешиваем и увариваем на слабом огне до загустения (постоянно помешивая):



Когда соус загустеет (делала до того состояния, когда капля соуса на чистой тарелке не растекается), добавляем зелень и снова хорошенько перемешиваем:



Получился красивый соус желтого цвета и с мягким, нежным вкусом. Если добавить красного молотого перца, до получится чудный острый соус::





Приятного аппетита!

