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

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

Соус с чесноком и белым перцем

4 ноября 2014 14:41 · https://open-cook.ru/recipes/sous-s-chesnokom-i-belym-pertsem



Это очень нежный **соус**, обладающий приятным чесночно-пряным вкусом. Идеально подходит к птице, рыбе, овощам и пасте. А я подавала его к куриным рулетам с ананасом и брусникой. Готовится довольно просто, но требует внимания.

На 2 чашки соуса:

- 3 ст.л. сливочного масла
- 2 зубчика чеснока (я очень люблю чеснок, поэтому взяла большие зубчики, но вы можете использовать маленькие)
- 2 ст.л. муки

- 1 стакан куриного бульона или воды
- 1/2 ч.л. соли
- 1/4 ч.л. молотого белого перца
- 1/4 стакана сметаны (можете взять сметану любой жирности, но нам понравилось со сметаной 15%)
- 1/3 стакана измельченной зелени (укроп, петрушка или и то, и другое вместе)

Чеснок почистить и измельчить.



В сотейник положить масло, нагреть на среднем огне. Добавить чеснок и готовить, помешивая, до мягкости последнего. Чеснок должен стать мягким и приобрести золотистый цвет. будьте аккуратны и не доводите чеснок до коричневого цвета, иначе получите горький привкус у соуса и придется начинать все заново.



Всыпать муку и готовить, помешивая, до поры, когда масло с чесноком соединится с мукой и масса приобретет золотисто-желтый цвет.



По чуть-чуть вливать бульон или воду (соус будет лучше, если бульон будет теплым или горячим), помешивая (лучше венчиком), довести до кипения и однородной консистенции. У **соуса** должна получится приятная шелковистая структура. Если получились комочки, то процедить через мелкое сито и вернуть на плиту.



Добавить соль и перец, перемешать.



Добавить сметану и, непрерывно мешая, нагреть **соус** на плите, но не кипятить.



Снять **соус** с огня. Перед подачей на стол добавить измельченную зелень и перемешать. Если же готовить его заранее, то можно спокойно отставить его в сторону и когда придет время, просто нагреть его, помешивая. Дольше 4 часов я его не оставляла, поэтому не могу сказать точно, на сколько заранее вы можете его приготовить.



Подавать **соус** лучше теплым.



Приятного аппетита!

Сей чудесный рецепт соуса я нашла вот тут!