

sos de piper verde

sos de piper verde

Ingrediente :

2 linguri ulei masline

2 linguri boabe piper verde

2 linguri smantana

1 lingura mustar clasic

50 ml supa de carne (concentrat de supa + apa)- optional

un varf de cutit zahar

sare dupa gust

!!!pentru preparare se va folosi un recipient cu capac

Preparare :

In recipientul incalzit se pune uleiul de masline, apoi se adauga piperul si se acopera imediat cu capacul- se lasa pe foc timp de aproximativ 2 minute, dupa care se ia de pe foc, se asteapta pana nu mai sar boabele de piper si se adauga pe rand mustarul, smantana, supa de carne, sarea si zaharul, apoi se mai pune la foc mic pentru cateva minute (nu mult sa nu se taie smantana).

Se serveste cu friptura din carne de vitel (sau porc) si cartofi la cuptor cu rozmarin.