


БАЗОВИЙ СМЕТАННИЙ СОУС

Домашній рецепт



- Соуси люблять усі, адже вони роблять наші улюблені страви ще смачніше і апетитніше, а часом без соусу і зовсім неможливо приготувати якусь страву. На цей раз ми поговоримо про сметанний соус, який знайомий більшій частині населення нашої країни. Згадайте, напевно його їли і ви, і якщо не готували самі, то пробували в гостях або будь-яких закладах? Сметанний соус, насамперед, викликає асоціацію з такими продуктами як гриби або курка - саме до них або в ньому досить часто готують ці продукти. Цей соус - така ж кулінарна класика як Бешамель або вершковий соус, він відомий і популярний у всіх куточках світу. Сметанний соус відносять до базових, і рецептів, заснованих на доповненні класичної рецептури, сьогодні існує чимало - в кожній країні зустрічаються свої особливості його приготування. Сметанні соуси готують на основі сметани, а також суміші сметани з вершковим або рослинним маслом, борошном, молоком або іншими добавками. Часто щоб надати йому певні відтінки смаку, в нього додають гриби, томат-пасту, сухе біле вино, пасероване борошно, часник, зелень, базилік сухий, барбарис, чорний мелений перець - це найпоширеніші добавки для сметанного соусу. Яку добавку краще використовувати в кожному окремому випадку, краще вирішувати, виходячи відповідно з основних інгредієнтів страви. Вдало підібравши одна до одної смакові нотки соусу і страви, ви неодмінно порадуєте себе, а також ваших рідних і близьких - смачний обід чи вечерю, приправлений ароматним сметанним соусом, не залишить байдужим нікого.



- Сметанний соус готують з сметани і гірчиці, томатів, хрону, цвітної капусти, сиру, печериць, часнику і величезної кількості інших добавок. Однак усі ці варіанти - це доповнення класичної версії соусу, яку слід засвоїти в першу чергу. Навчившись готувати класичний сметанний соус, ви зможете експериментувати з добавками і приправляти соус інгредієнтами на власний індивідуальний смак.

РЕЦЕПТ ПРИГОТУВАННЯ КЛАСИЧНОГО СМЕТАННОГО СОУСУ



- Знадобиться: склянки сметани, ч.л. солі за власним смаком, 1 щіпка цукру, перець мелений чорний.
- Як приготувати базовий сметанний соус. Змішайте сметану (жирність слід вибирати виходячи з ваших уподобань - підійде будь-яка), з цукром, сіллю і меленим перцем, перемішайте до однорідності. Якщо отриманий соус буде на ваш смак недостатньо кислим, в нього можна додати трохи кислого фруктового соку або оцту.
- Багато хто захоче посперечатися з тим, що запропонований варіант дійсно є класичним сметанним соусом, і абсолютно правильно - адже класичні рецепти теж можуть відрізнятися один від одного, і їх може бути кілька.