



reteta-video.ro

Sos de Rodie pentru Friptura

Desi este mai neobisnuit pentru bucataria romaneasca, sper sa incercati **sosul de rodie pentru friptura**, macar ca sa puteti spune daca va place sau nu. Si eu l-am descoperit recent, caci nu am fost crescuta cu retete si arome exotice, ci cu mancare romaneasca, facuta de bunica la focul din curte. Asa ca stiu ca multi prefera retetele traditionale, dar daca totusi cautati ceva nou, sper sa va ajute unul dintre **sosurile pentru friptura** care a ajuns sa ne placa noua tare mult. Este un **sos** extrem de simplu, **dulce-acrisor**, cu o culoare si cu un gust mai deosebite. Poate fi servit cu aproape orice friptura, de la [muschiulet de vita](#) sau de porc, pana la pulpe sau piept de rata, de curcan sau de pui, fie ca aveti musafiri pe care vreti sa-l impresionati, fie ca pregatiti o cina romantica sau o masa festiva, fie ca s-a adunat intreaga familie la masa sau fie pur si simplu pentru ca vreti sa experimentati ceva special. Sosul se pregateste in maxim 10 minute, teoretic mai mult timp ne ia sa curatam rodia, mai ales ca pateaza foarte tare. Dar daca o taiem in doua, apasam usor fiecare bucata cu degetele ca sa desprindem putin semintele de coaja si apoi batem bine cu o lingura din lemn fiecare jumatate deasupra unui bol, boabele vor cadea imediat si scapam si de coaja alba dintre ele, care este foarte amara. Simplu si rapid, fara sa facem mizerie si fara sa ne murdarim pe maini. Asa ca daca v-ati saturat de sosurile clasice pentru friptura, la cat de usor se pregateste si la cat de bun este, merita sa incercati ceva nou. Si poate ca ma repet, dar pentru mine acest **sos de rodie** a fost o adevarata revelatie.

INGREDIENTE SOS DE RODIE PENTRU FRIPTURA

boabele curatate de la o rodie
100 ml de vin alb sec
o lingura cu amidon de porumb
o lingura cu miere
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE SOS DE RODIE PENTRU FRIPTURA

PASUL 1
Punem boabele de rodie intr-un blender si mixam pana cand samburii se zdrobesc. Trecem apoi sucul obtinut printr-o strecuratoare, pentru ca avem nevoie doar de zeama de la rodie si nu si de resturile de samburi.

PASUL 2
Punem amidonul peste vin si omogenizam.

PASUL 3
Pregatim aragazul si o craticioara in care turnam sucul de rodie. Cand incepe sa fiarba turnam amestecul de amidon si vin, adaugam mierea, amestecam continuu si fierbem la foc mic pana cand se ingroasa si se reduce la jumatate.

PASUL 4
Dupa 8-10 minute sosul de rodie si vin esta gata, asa ca il condimentam cu sare si piper macinat.

PASUL 5
Servim sosul de rodie cald, cu aproape orice fel de friptura.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Sos de Rodie pentru Friptura.

POFTA BUNA!