



reteta-video.ro

Sos de Visine

În Banat acesta este un sos clasic pentru [friptura](#). Se servește de obicei lângă carne de pasare rasol sau fripta, dar se potrivește și lângă carnea de porc sau chiar de [iepure](#). În Oltenia este un sos surprinzător și extravagant, un experiment în bucătărie. **Sosul de visine** este un sos care aparent pare să fie dedicat deserturilor, însă dacă vreți să preparați un meniu special, poate să fie o alegere pentru o masă de prânz perfectă. Se prepară foarte simplu, și astfel puteți petrece mai mult timp cu familia. Aceeași rețetă o putem utiliza și în cazul sosului de cirese, de coacăze sau de afine, o combinație rafinată lângă o friptură. Se pot folosi și visine congelate sau din compot, iar în loc de supă de pui este la fel de delicios cu compot sau chiar și cu apă. Dulce-acrisor, **sosul de visine** va încanta papilele gustative chiar și celor mai conservatori.

INGREDIENTE SOS DE VISINE PENTRU FRIPTURA

300 g. de visine fără samburi
250 ml de supă caldă de pui
2 lingurițe cu amidon
50 g. de unt
o linguriță cu zahăr
sare

MOD DE PREPARARE SOS DE VISINE PENTRU FRIPTURA

PASUL 1

Punem amidonul într-un bol și adăugăm încet supă de pui, în timp ce amestecăm până la omogenizarea completă.

PASUL 2

Pregătim aragazul și o tigaie în care punem untul, pe care îl lasăm să se topească.

PASUL 3

Turnăm în tigaie amestecul de supă și amidon, amestecăm și lasăm să fiarbă la foc mic timp de 15 minute.

PASUL 4

Amestecăm frecvent, până când sosul se leagă și obținem consistența dorită.

PASUL 5

Punem visinele și amestecăm.

PASUL 6

Adăugăm zahărul și condimentăm cu sare.

PASUL 7

Amestecăm și lasăm să clocotească.

PASUL 8

Fierbem aproximativ 10 minute, amestecând continuu, până când obținem un sos dens.

PASUL 9

Gustăm, condimentăm dacă mai este nevoie și închidem aragazul.

PASUL 10

Servim cald, cu carne de pasare (pui, rata, curcan sau chiar și porc sau iepure), piure sau orez și salată.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Sos de Visine pentru Friptura.**

POFTA BUNA!