

Sos musztardowy

Aksamitny Sos Musztardowy – Idealny Dodatek do Wielu Dań

Odkryj bogactwo smaków naszego aksamitnego sosu musztardowego! Przygotowany na tej samej patelni, na której smażyło się mięso, zachowuje wszystkie aromaty i intensywność potraw. Zeszkłona szalotka i czosnek tworzą doskonałą bazę, a połączenie dwóch rodzajów musztardy – delikatnej Dijon i wyrazistej francuskiej z ziarnami – nadaje sosowi niepowtarzalny charakter. Głębię smaku zapewnia dodatek bulionu i sosu Worcester, a świeża natka pietruszki wprowadza rzeźkość i kolor.

Dla kogo?

Sos musztardowy to propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i osób ceniących sobie szybkie, ale efektowne dodatki do dań. Sprawdzi się zarówno u tradycjonalistów, jak i eksperymentatorów kulinarnych, którzy lubią wzbogacać klasyczne potrawy o nowe akcenty smakowe.

Na jaką okazję?

Idealny na rodzinny obiad, niedzielny posiłek czy przyjęcie w gronie przyjaciół. Dzięki szybkiemu przygotowaniu sprawdzi się również w codziennej kuchni, gdy chcesz podnieść walory smakowe zwykłych dań bez długiego stania przy kuchni.

Czy wiesz, że?

Sos Worcester, który dodajemy do naszego sosu musztardowego, to angielski wynalazek o ponad 180-letniej tradycji. Przygotowywany z anchois, tamaryndowca, octu i melasy, nadaje

potrawom głęboki, umami smak, który doskonale komponuje się z ostrością musztardy.

Dla urozmaicenia

Wypróbuj sos musztardowy nie tylko do pieczonych mięs! Świetnie komponuje się z pierogami z mięsem, kluskami śląskimi czy kopytkami. Możesz też połączyć nim dania makaronowe lub potrawy z kaszami. Dla bardziej kremowej konsystencji zwiększ ilość masła, a dla ostrzejszej wersji dodaj więcej musztardy francuskiej.