

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

SOSURI DE TOAMNĂ



CUPRINS

Ardei gras în sos de roșii	3
Gogoșari în sos de bulion I	4
Gogoșari în sos de bulion II	5
Gogoșari în sos de bulion III	6
Ketchup dulce	7
Ketchup picant	9
Ketchup TRIO	10
Pastă de gogoșari	12
Pastă de gogoșari și ardei capia I	13
Pastă de gogoșari și ardei capia II	14
Sos de ceapă	16
Sos de ceapă aperitiv	18
Sos de gogoșari	20
Sos de legume I	21
Sos de legume II	23
Sos de roșii I	24
Sos de roșii II	26
Sos de roșii III	27
Sos englezesc	28
Sos iute	30
Sos de roșii picant I	31
Sos de roșii picant II	33
Sos de roșii picant III	34
Sos de roșii picant IV	35
Sos de roșii picant V	36
Sos picant	37
Sos picant bulgăresc	39
Sos picant cu gogonele	40

© Editura Erc Press, 2011

Toate drepturile asupra acestei ediții sunt rezervate Editurii Erc Press.

Respect pentru oameni și cărți

Editura ERC PRESS

Piața Presei Libere, nr. 1

sectorul 1, București

Telefon: 0733 901 433

0755 341 271

e-mail: office@ercpress.ro

comenzi@ercpress.ro

www.ercpress.ro

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
Sosuri de toamnă. - București : Erc Press, 2011

ISBN 978-973-157-942-9

641.55:641.88

Redactor: Gabriela Mangu

Tehnoredactori: Carmen Stoica, Elena Bălțeanu

Ardei gras în sos de roșii

(pentru piure de cartofi, fripturi etc.)

INGREDIENTE

- ◆ 3 kg ardei gras (de toate culorile)
- ◆ 2 kg gogoșari roșii
- ◆ 0,5 l oțet
- ◆ 1 kg suc de roșii mai gros
- ◆ 0,5 l ulei
- ◆ 300 g zahăr tos
- ◆ sare
- ◆ piper măcinat
- ◆ 2 linguri muștar iute
- ◆ 8 foi de dafin



Mod de preparare

Ardeii și gogoșarii se spală, se curăță și se taie feliuțe. Celelalte ingrediente se pun, într-o oală de 10 litri, la foc domol, până se obține un sos mai gros. Apoi se adaugă feliuțele de ardei și gogoșari și se continuă fierberea până ce aceștia se înmoaie, dar nu prea mult. Compoziția se toarnă fierbinte în borcane, se pun imediat capacele sau celofan dublu, se așază la pat cald, până se răcesc, apoi se pot pune în câmară sau în pivniță.



Gogoșari în sos de bulion I

Respect pentru oameni și cărți

INGREDIENTE

- ◆ 3 kg gogoșari roșii
- ◆ 300 g zahăr tos
- ◆ 1 pahar ulei
- ◆ 1 pahar oțet
- ◆ 0,5 kg bulion de roșii
- ◆ piper măcinat
- ◆ sare
- ◆ 4 foi de dafin



Mod de preparare

Gogoșarii se spală, se curăță și se taie fâșii subțiri. Celelalte ingrediente se pun la fiert, la foc domol, într-o oală de 8 litri, unde se lasă să dea câteva clocote. Apoi se adaugă ușor gogoșarii feliuțe și se mai lasă 8 minute. Compoziția se toarnă fierbinte în borcane, având grijă să distribuim egal gogoșarii, se pun capacele sau celofan dublu. Borcanele se fierb 30 de minute la bain-marie, din momentul când începe să clocotească apa. Se lasă să se răcească în apa în care au fiert, apoi se pun în câmară sau în pivniță.

Gogoșari în sos de bulion II

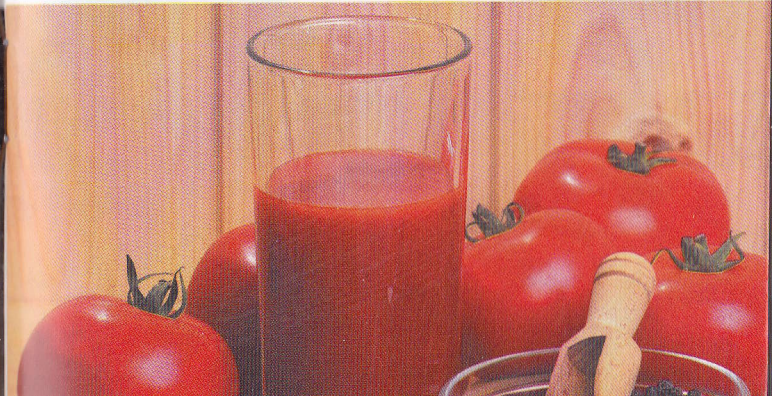
(pentru fripturi)

INGREDIENTE

- ◆ 5 kg gogoșari roșii
- ◆ 0,5 ml ulei
- ◆ 0,5 kg zahăr
- ◆ 0,5 l oțet
- ◆ 0,5 kg bulion de roșii
- ◆ 6 foi de dafin
- ◆ piper boabe
- ◆ 2 lingurițe boabe de muștar

Mod de preparare

Gogoșarii roșii se spală, se curăță și se taie fideluță. Celelalte ingrediente se amestecă și se pun într-o oală de 8 litri, la foc domol, până au consistența unei smântâni mai groase. Se adaugă gogoșarii feliuțe și se fierbe în continuare, până se înmoaie gogoșarii. Compoziția se pune caldă în borcane, se pun imediat capacele sau celofan dublu, apoi se așază la pat cald până se răcesc. Borcanele răcite se pun în câmară sau în pivniță.



Gogoșari în sos de bulion III

Respect pentru oameni și cărți

INGREDIENTE

- ◆ 3 kg gogoșari
- ◆ 400 ml ulei
- ◆ 500 ml apă
- ◆ 1 pahar oțet
- ◆ 4 linguri zahăr tos
- ◆ 1 borcan bulion de roșii
- ◆ 1 lingură boabe de muștar
- ◆ 6 foi de dafin
- ◆ sare
- ◆ piper



Mod de preparare

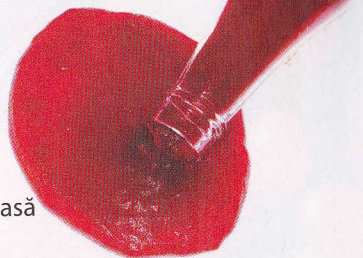
Gogoșarii se spală, se curăță și se taie felii subțiri. Celelalte ingrediente se pun într-o oală de 8 litri și se fierb la foc domol 30 de minute. Se adaugă gogoșarii feliate, se mai lasă să fiarbă câteva clocote, apoi se scot și se distribuie în borcane (până la trei sferturi din borcan), se acoperă cu sosul fierbinte, se pun capacele sau celofan dublu, apoi se așază imediat la pat cald, unde vor sta până se răcesc. După ce s-au răcit, se pun în câmară sau în pivniță.



Ketchup dulce

INGREDIENTE

- ◆ 2 kg roșii
- ◆ 2 kg gogoșari
- ◆ 2 kg ceapă
- ◆ 10 linguri ulei
- ◆ 2 linguri sare grunjoasă



Mod de preparare

Roșiile se spală și se dau prin mașina de roșii, iar pasta obținută se fierbe la foc domol, până se mai îngroașă. Ceapa se curăță și se taie solzișori. Gogoșarii se spală, se curăță de cotoare și de semințe, apoi se taie mărunt. Ceapa solzișori și gogoșarii tăiați mărunt se călesc pe foc, până se moaie, apoi se dau prin mașina de tocat carne și se pun într-o oală de 8 litri. Se adaugă sucul de roșii, sarea, se amestecă bine, apoi se toarnă în borcane sau sticle mici și se pun capacele sau celofan dublu. Borcanele și sticlele se fierb 30 de minute la bain-marie, apoi se lasă să se răcească în apa în care au fiert.

