

ПОТАЖИ

Велуте потажи. Велуте се могу припремити од разних врста меса, поврћа, риба, ракова, изнутрица. Намирница од које се припрема велуте се скува, а добијени фонд се повезује брашном и кува око 30 минута. Онда се проциједи и унутра се ставља основна намирница од које се велуте и припрема. Легира се жуманцима и милерамом и више се не смије кувати. Легирање се изводи по потреби, ако се цијела количина спремљеног потажа одмах издаје, одмах се и легира и обрнуто ако се одмах не издаје легира се она количина при издавању.

Велуте од карфиола. Карфиол очистити и цвјетове кувати у сланој води уз додатак слатког млијека, соде бикарбоне и лимуна. На путеру пропржити брашно да буде свијетле боје, залити говеђом супом и слатким млијеком, промијешати и кувати 30 минута. Проциједити, додати куване цвјетове карфиола, лимунов сок, по потреби посолити и додати сјецкани першунов лист. По потреби легирати жуманцима и павлаком.

Велуте од целера. Целер добро опрати и огулити, исјећи на ситне коцкице, кувати у сланој води уз додатак слатког млијека. Коре целера опрати и посебно кувати. Пропржити брашно на путеру, залити говеђом супом и водом гдје су се кувале коре. Промијешати, кувати 30 минута и проциједити. Унутра додати куване коцкице целера, шећер, лимунов сок, сјецкани першунов лист и по потреби со. По потреби легирати жуманцима и слатком павлаком.

Велуте од шпаргли. Шпаргле очистити, остругати и кувати у сланој води са лимуновим соком и содом бикарбоном. Могу се користити и конзервиране шпаргле. Начин припремања је као и код других велутеа од поврћа. Као додатак овом велутеу користе се врхови и меканији дјелови шпаргле.

Велуте се може припремити и од осталог поврћа: шаргарепа, грашак, печурке и друго. Припремају се као и претходни само је разлика у поврћу.

Велуте од пилећег меса. Бланширано пилеће месо кувати са корјенастим поврћем и зачинама. Када је кувано месо извадити и супу проциједити. Месо одвојити од костију и исјећи на коцкице. На путеру пропржити брашно, залити процијеђеном супом, кувати 30 минута а онда проциједити. Затим додати месо, лимунов сок, сјецкани першунов лист и, по потреби, со. По потреби легирати жуманцима и слатком павлаком.

Велуте од мозга. Очишћен телећи мозак бланширати, исјећи на коцкице и рестовати на путеру са црним луком. Брашно пропржити на путеру и залити га супом, кувати 30 минута и проциједити. Додати мозак, мљевени бибер, лимунов сок, сјецкани першунов лист и по потреби со. Легирати по потреби жуманцима и слатком павлаком.