
Sos holenderski

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1300 razy.

1 szklanka rosółu z ryby, drobiu lub mięsa
gałka muskatołowa
8 dkg masła
1/2 szklanki wina wytrawnego białego
5 żółtek

Zagotować wywar z mięsa lub ryby (zależnie od potrawy, do której sos ma być podany) z winem i gałką muskatołową. Utrzeć masło z żółtkami, ubijać na parze, dodając po trochu wrzący wywar z winem. Gdy sos zgęstnieje, wylać do sosjerki, wstawić do gorącej wody; mieszać, aby nie zastygł na powierzchni; podawać natychmiast. Podaje się do ryb, mięs po angielsku, szparagów, kalafiorów, karczochów.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD