
Sos majonezowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1233 razy.

2 żółtka
zimna woda
25 dkg świeżego oleju oczyszczonego
cukier
sól
ocet lub sok z cytryny

Oddzielić żółtka od białek, włożyć do miski. Ucierać wałkiem w jedną stronę, dodać parę kropli cytryny lub octu i ciągle, ucierając powoli i ostrożnie, wkrapiać olej. Gdy sos zanadto gęstnieje, rozrzedzić nieco octem i łyżką zimnej wody, później wlewać olej cienkim strumieniem ciągle ucierając, dopóki nie wyjdzie cała ilość oleju, na końcu dodać cukier i sól do smaku: Gęstym majonezem okładać zakąski albo rozrzedzić go oraz podawać jako sos.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD