

---

# Sos z wina białego

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1224 razy.

3 żółtka  
1/2 litra wina jasnego  
2 całe jaja  
(skórka cytrynowa)  
5-8 dkg cukru

Do wybitych całych jaj dodać 3 żółtka i utrzeć z cukrem. Zagotować wino. Do utartych jaj wlewać po trochu w wino ciągle ubijając, sos wstawić na parę i ubijać, aż zgęstnieje; przyprawić skórką cytrynową i podawać gorący zaraz po zdjęciu z pary, dopóki się pieni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD