
Sos z wina białego

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1187 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