
Sos musztardowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1226 razy.

2 szklanki rosółu mięsnego (może być z kostki)
sok cytrynowy
3 żółtka
10 dag masła lub margaryny
łyżeczka proszku musztardowego lub łyżka ostrej musztardy
łyżeczka posiekanej natki pietruszki
sól.

W rondelku rozgrzać rosół, dodać masła, ukręcone żółtka, sok cytrynowy i sól. Rondelek wstawić do gorącej wody i mieszaninę dobrze ubić trzepaczką. Gdy sos zgęstnieje, dodać musztardę i natkę pietruszki. Wymieszać i od razu podawać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD