
Sosy zimne do pasztetów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1240 razy.

majonez
żółtko
pół łyżeczki musztardy
szklanka oleju sojowego
sól
cukier
sok z cytryny (ocet)

Surowe żółtko starannie oddzielone od białka rozetrzeć z musztardą w litrowym naczyniu. Ubijając stale w jedną stronę trzepaczką, dolewać bardzo cienkim strumieniem olej o temperaturze pokojowej. W miarę gęstnienia masy strumień oleju można zwiększyć. Ubitą gęstą masę doprawić do smaku cukrem, sokiem z cytryny lub octem, posolić i rozrzedzić wodą do pożądanej gęstości. Gotowy majonez ochłodzić. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 1,5 szklanki sosu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD