
Sos tatarski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1137 razy.

Jajo
Żółtko
2 łyżki musztardy
pół szklanki oleju sojowego
pół szklanki śmietany
5 dag grzybów marynowanych
5 dag korniszonów
2 łyżeczki posiekanego szczypiorku
sól
pieprz
ocet
cukier

Ugotowane na twardo jajo obrać i oddzielić białko. Żółtko ugotowane i żółtko surowe utrzeć z musztardą (pół łyżeczki) w litrowym naczyniu. Ubijając stale w jedną stronę trzepaczką, dolewać cienkim strumieniem olej o temperaturze pokojowej. Do ubitego majonezu dodać resztę musztardy, drobno posiekane białko, szczypiorek, grzyby i korniszony, a następnie wymieszać ze śmietaną, doprawić do smaku cukrem, octem, pieprzem i solą. Gotowy sos ochłodzić. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 2 szklanki sosu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD