
RIMBOMBIN

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

4 łyżki octu estragonowego,
2 łyżki przecieru pomidorowego,
2 żółtka,
15 dag masła,
nać pietruszki,
sól,
pieprz

Do garnka wlać ocet i gotować , aż połowa odparuje. Dodać przecier pomidorowy i całość lekko dusić . Gdy zgęstnieje, studzić , wbić żółtka i dokładnie ubić . Pozostawić na małym ogniu i powoli doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając. Odstawić garnek z ognia i wlewać powoli stopione masło, nie przerywając mieszania. Posypać solą, pieprzem i drobno siekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD