
Sos szodonowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2084 razy.

4 żółtka,

1/2 szklanki cukru,

1/3 laski wanilii,

3/4 szklanki wina białego wytrawnego

Żółtka ubić z cukrem do białości, dodać cukier waniliowy rozartą wanilię oraz podgrzane do wrzenia wino, stale ubijając. Naczynie z żółtkiem i winem wstawić do drugiego naczynia z wrzącą wodą stale mieszając i podgrzewać aż do lekkiego zgęstnienia sosu. Przygotowany sos oziębć .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>