
Warzywa z sosem cytrynowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1710 razy.

SKŁADNIKI

* 1,2 kg różnych warzyw, np marchewki, fasolki szparagowej, kalafiora, groszku zielonego i kukurydzy. Mogą to być warzywa mrożone.

* jajko

* 2 łyżki masła

SOS:

* 4 żółtka

* cytryna

* pęczek koperku

* 10 dkg masła

* sól i pieprz

PRZYGOTOWANIA:

* Warzywa umyć . Mrożonki rozmrozić na parze.

* Marchewkę obrać i poikroić wzdłuż w słupki.

* Warzywa ugotować na półtwardo, najlepiej na parze.

* Jedno jajko ugotować na twardo.

SOS:

* Żółtko ubić w gorącej kąpieli wodnej.

* Doprawić sokiem cytrynowym, solą i pieprzem.

* Dodać posiekane masło i mieszać aż sos zgęstnieje.

* Dodać posiekany drobno koperek.

* Ugotowane warzywa obłożyć masłem i pokrojonym na ósemki jajkiem.

* Osobno podać sos do polewania warzyw.

Źródło: Telegazeta TVP2