

---

# Warzywa z sosem cytrynowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1700 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