
Kalafior w sosie holenderskim

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3024 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

2 kalafiory,

cukier, sol.

Sos:

5 zoltek,

2 lyzki masla,

125 ml bulionu,

125 ml bialego wytrawnego wina,

1/2 cytryny,

galka muszkatolowa, sol, bialy pieprz.

1. Kalafiory ugotowac w osolonej wodzie z dodatkiem 1 lyzeczki cukru.

2. Maslo utrzec z zoltkami. W malym garnku zagotowac bulion, wino, pieprz, sol i odrobine galki. Wstawic do wiekszego garnka z wrzatkim. Porcjami dodawac utarte maslo i ubijac trzepaczka, az sos zgestnieje. Nie doprowadzac do wrzenia, gdyz zoltka sie zwaza. Po zdjeciu z ognia doprawic sokiem z cytryny.

3. Kalafiory dobrze osaczyc z wody, ulozyc na ogrzanym polmisku, polac goracym sosem.

- Kalafiory mozna podawac z innymi sosami: koperkowym, kaparowym, cytrynowym, pomidorowym lub beszamelowym. Tak samo mozna przyrzadzic brokuly.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 56.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)