
Sos aioli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3325 razy.

Czas przygotow. 45 min.

4 zębki czosnku,

500 ml oliwy,

100 g kartofli,

4 łyżki soku cytrynowego,

łyżeczka wody,

sol.

1. Kartofle obrać, opłukać, ugotować w osolonej wodzie, tak by się nie rozsypywały. Odcedzić, włożyć ponownie do garnka, odparować na małym ogniu. Przetrzeć przez sito.

2. Czosnek obrać, rozetrzeć z solą, dodać do kartofli, utłuc na gładką masę.

3. Do kartofli dolewaj oliwę, najpierw kroplą po kropli, potem strumyczkiem, ucierając przez cały czas drewnianą łyżką w jedną stronę.

4. Gdy sos nabierze konsystencji majonezu, wlej sok cytrynowy, dopraw solą, ponownie rozetrzeć. Jeśli sos będzie za gęsty, rozcieńcz go łyżeczką wody.

- W sosie aioli kartofle można zastąpić 2 surowymi żółtkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 48.

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