Sos aioli

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3558 razy.

Czas przygotow. 45 min.

4 zabki czosnku,

500 ml oliwy,

100 g kartofli,

4 lyzki soku cytrynowego,

lyzeczka wody,

sol.

1. Kartofle obrac, oplukac, ugotowac w osolonej wodzie, tak by sie nie rozsypywaly. Odcedzic, wlozyc ponownie do garnka, odparowac na malym ogniu. Przetrzec przez sito.

2. Czosnek obrac, rozetrzec z sola, dodac do kartofli, utluc na gladka mase.

3. Do kartofli dolewac oliwe, najpierw kropla po kropli, potem strumyczkiem,

ucierajac przez caly czas drewniana lyzka w jedna strone.

4. Gdy sos nabierze konsystencji majonezu, wlac sok cytrynowy, doprawic sola,

ponownie rozetrzec. Jesli sos bedzie za gesty, rozcienczyc lyzeczka wody.

- W sosie aioli kartofle mozna zastapic 2 surowymi zoltkami.

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

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