
Sos batarde

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2437 razy.

Czas przygotow. 15 min.

250 g masła,

3 łyżki maki,

600 ml zimnej wody,

2 żółtka,

łyżka soku cytrynowego,

sol, pieprz.

1. W garnku o grubym dnie roztopić na małym ogniu 60 g masła. Dodac make i nie rumieniac wymieszac na jednolita puszysta mase. Wlac 600 ml lekko osolonej, zimnej wody, dobrze wymieszac, by nie powstaly grudki. Trzymac na małym ogniu, stale mieszajac, az sos zgestnieje, nastepnie zdjac z ognia na minute.
2. W misce utrzec żółtka z łyżka zimnej wody.
3. Sos ponownie postawic na ogniu, dodac roztarte żółtka, wymieszac, ubijac trzepaczka początkowo na małym ogniu, nastepnie na wiekszym, nie doprowadzajac do wrzenia.
4. Zdjac garnek z ognia, dodac do sosu łyżke soku cytrynowego i reszte masła. Masło dodawac po małym kawaleczku. Doprawic sola i pieprzem. Po dodaniu masła sosu nie podgrzewac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 68.

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