
Sos bearnenski podstawowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6022 razy.

Czas przygotow. 35 min

2 male cebulki (szalotki),

3 łyżki octu winnego,

3 łyżki białego, wytrawnego wina,

3 żółtka,

250 g masła,

gałazka estragonu,

1/2 łyżeczki rozgniecionych ziaren białego pieprzu,

sol.

1. Cebulki obrac, drobno posiekac. Do malego garnka wlac wino, ocet, dodac cebulki, galazke estragonu i rozgnieciony pieprz. Gotowac na malym ogniu, az

plyn odparuje do 2/3 objetosci. Zdjac z ognia, przecedzic, ponownie wlac do

garnka.

2. Garnek wstawic do naczynia z goraca woda, dodac zoltka, odrobine soli, ubijac trzepaczka, az sos zgestnieje. Nie doprowadzac do wrzenia, by zoltka sie

nie sciely.

3. Malymi porcjami dodawac maslo i ubijac, az caly sos nabierze jednolitej konsystencji. Niektore przepisy polecaja dodanie do sosu lisci laurowych, czosnku i tymianku. Pod koniec przygotowania mozna dodac swiezo pokrojony estragon i kilka kropli soku cytrynowego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 66.

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