

---

# Sos cambridge

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2820 razy.

Czas przygotow. 15 min.

250 ml majonezu,

łyżka pasty anchois,

2 łyżki posiekanych kaparów,

łyżeczka musztardy,

2 żółtka ugotowane na twardo i posiekane,

łyżeczka drobno pokrojonego estragonu.

1. Wszystkie składniki wymieszać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 44.

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