
Sos gribiche

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2212 razy.

Czas przygotow. 15 min.

zoltko surowe,

5 zoltek i 3 bialka ugotowane na twardo i posiekane,

lyzeczka musztardy,

250 ml oleju,

sok z 1/2 cytryny,

lyzeczka pokrojonego estragonu,

lyzka pokrojonej zielonej pietruszki,

lyzka posiekanych kaparów.

1. Utrzeć zółtko surowe z ugotowanymi. Dodac musztardę i sok cytrynowy. Dodawac porcjami olej ucierając jak majonez. Wymieszać z pozostałymi składnikami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 45.

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