
Sos holenderski podstawowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2842 razy.

Czas przygotow. 30 min.

5 zoltek,

2 lyzki masla,

125 ml wytrawnego bialego wina,

125 ml wody lub rosolu,

lyzka soku cytrynowego,

galka muszkatolowa, sol, biały pieprz.

1. Masło utrzeć z żółtkami na puszystą masę.

2. Do małego garnka wlać wino i wodę lub rosół. Dodać pieprz, sol, odrobine

galki muszkatolowej. Zagotować.

3. W większym garnku zagotować wodę. Wstawić garnek z winem i rosolem tak, by

nie dotykał wody. Powoli dodawać utarte masło z żółtkami, ubijając trzepaczką

tak długo, aż sos zgęstnieje i zbieleje. Gotować na bardzo małym ogniu i

uwagać, by sos się nie zagotował. Dobrać solą, pieprzem i ewentualnie sokiem cytrynowym. Jeśli sos jest zbyt gęsty, można dodać 1-2 łyżki przegotowanej wody. Białe wino można zastąpić łyżką octu winnego wymieszanego z wodą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 64.

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