
Sos remoulade

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2446 razy.

Czas przygotow. 15 min.

250 ml majonezu,

łyżka posiekanych korniszonow,

łyżka posiekanych kaparów,

łyżeczka pokrojonego estragonu,

łyżeczka pokrojonej zielonej pietruszki,

2 posiekane filety anchois,

ugotowane i posiekane żółtko.

1. Wszystkie składniki wymieszać.

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

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