

---

# Sos szodonowo-ponczowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1928 razy.

Czas przygotow. 30 min.

250 ml białego wina,

250 ml wody,

sok z 1 cytryny,

sok z 1 pomarańczy,

200 g cukru w kostkach,

skorka z 1 cytryny,

skorka z 1 pomarańczy,

6 żółtek,

50 ml koniaku.

1. Zagotować: wino, wodę sok z cytryny i pomarańczy. Otrzeć 200 g cukru kostkowego o spieczoną skórkę z cytryny i pomarańczy. Otarły cukier ubić z 6 żółtkami (tak jak w sosie szodonowym sabayon - patrz przepis). Ubijać dalej wlewając zagotowane wino. Po 10-15 min dodać 50 ml koniaku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 89.

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