

---

# Sos szodonowy sabayon

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2227 razy.

Czas przygotow. 30 min.

6 żółtek,

200 g cukru,

500 ml białego wytrawnego wina.

1. Przygotować kąpiel wodną; w większym garnku zagotować wodę. Do wrzątku wstawić mniejszy garnek. Wlać do niego żółtka, wsypać cukier i ubijać, aż powstanie biała, jednolita masa.

2. Powoli wlewać wino nie przerywając ubijania. Po 10-15 min powstanie piana.

Po zgęstnieniu utworzy się sos, który można podawać na ciepło i na zimno.

Jeśli sos ma być podany na zimno, należy wyjąć go z kąpieli i ubijać jeszcze

5 min, a następnie ochłodzić.

- Sos szodonowy można przyrządzić również z białego wina półwytrawnego i słodkiego (sauternes, tokaj) oraz z szampana, marsali lub xeresu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 88.

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