Sos Choron

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3067 razy.

2 żółtka,

10 dag masła,

2 dag pasty pomidorowej,

2 małe cebulki,

2 łyżki octu winnego,

1 mały ząbek czosnku,

1 łyżka posiekanego świeżego estragonu lub 1/2łyżeczki

suszonego,

sól,

pieprz.

Ocet z posiekanymi drobno cebulkami, czosnkiem i estragonem gotować tak długo, aż zostanie połowa płynu. Następnie płyn przecedzić do garnuszka, ostudzić , dodać żółtka i 1 łyżeczkę masła. Wstawić garnuszek do większego garnka z gorącą wodą (60 st.C) i oba naczynia postawić na małym ogniu. Podczas podgrzewania ubijać sos do chwili, gdy zacznie gęstnieć . Zdjąć naczynia z ognia (nie wyjmować garnuszka z gorącej wody) i dalej ubijać sos, dodając po kawałku masło, aż powstanie gęsta i gładka masa. Na samym końcu dodać pastę pomidorową i przyprawić do smaku solą i pieprzem.