
Sos holenderski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3219 razy.

12 dag masła,

2 żółtka,

1/2 szklanki białego wytrawnego wina,

sól,

pieprz biały.

W garnuszku zagotować wino z solą i pieprzem, a następnie ostudzić . Do zimnego płynu dodać roztrzepane żółtka i 1 łyżeczkę (do kawy) zimnej wody. Wstawić garnuszek do większego garnka z gorącą wodą (60 st.C) i postawić oba naczynia na małym ogniu. Podczas podgrzewania ubijać sos do chwili, gdy zacznie gęstnieć .

Następnie zdjąć oba naczynia z ognia (nie wyjmować garnuszka z gorącej wody) i w dalszym ciągu ubijać sos,

dodając po kawałku masło. Kiedy powstanie jednolita, gładka, gęsta masa, doprawić sos do smaku solą i pieprzem, a następnie ostudzić .