
Sos muślinowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2827 razy.

10 dag gęstego majonezu,

40 ml białego wytrawnego wina,

białka z 2 jajek,

ocet balsamico,

sok z 1/2 cytryny,

sól.

Majonez wymieszać z winem, sokiem z cytryny i odrobiną

soli. Kiedy utworzy się jednolita masa, delikatnie połączyć ją z ubitymi na sztywno białkami. Przed podaniem już na talerzu, sos skropić octem balsamico.