
Sos z białego wina (do ryb)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2071 razy.

1 szklanka białego wina,

1 szklanka wody lub wywaru z ryby,

1/2 szklanki gęstej śmietany,

4 łyżki masła,

2 żółtka,

3 łyżki mąki,

sól, pieprz

Roztopić masło i wymieszać z mąką. Stale mieszając stopniowo dodać wino i wodę /lub wywar/ i doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z ognia. Dodać żółtka ubite ze śmietaną i mieszać aż sos będzie gęsty. Doprawić solą i pieprzem i podawać w sosjerce.