Sos z białego wina (do ryb)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2279 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.