
Sos Bernaise (do poledwicy)

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2919 razy.

1 mała cebula albo cebula ze szczypiorem posiekana drobno,
2 łyżeczki estragonu świeżego posiekanego drobno albo 1 łyżeczka estragonu suchego,
4-8 ziaren pieprzu,
2 łyżki octu z białego win.,
2 łyżki białego wina,
3 żółtka,
180 g masła pokrojonego w kawaleczki,
pieprz Caienna,
pietruszka posiekana,
sol.

W garnuszku gotować cebule, estragon, pieprz, ocet i wino aż objętość zmniejszy się o połowę. Żółtka gotować na parze uważając aby woda nie wrzała.

Przetrzeć przez sito cebule z przyprawami i połączyć z żółtkami mieszając. Dodać masło po kawaleczku uważając aby każdy kawaleczek był dobrze wymieszany zanim wrzucisz następny.

Sos powinien mieć konsyst. majonezu. Przyprawić solą i pieprzem Caienna i posiekana pietruszka.

Podaje się gorący.

Smacznego!

Terry

From: "Hacker" <102715nospam@ticino.com>