

---

# Sos Bernaise (do poledwicy)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2960 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. Dodac 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>