Sos Bernaise

Dodano: 2000-08-20 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5258 razy.

Sos b□arnaise to proste.

Posiekac drobno dwie szalotki. Ugotowac je w dwu lyzkach octu winnego, az ocet wyparuje. Dodac lyzke wody, wymieszac i po odcedzeniu na tym wywarze przyrzadzic sos holenderski.

Nieco bardziej wyszukany sposob:

3 lyzki octu winnego

3 srednie szalotki

galazka estragonu

szczypta pietruszki

szczypta pieprzu

250 gram masla

4 zoltka

sol

Maly kawaleczek masla roztapiamy w garnuszku, dusimy na nim posiekane szalotki ok. 10 min., dodajemy ocet, estragon, pietruszke i pieprz, redukujemy to do objetosci jednej lyzeczki do herbaty.

Na tym smakuz reszty produktow robimy sos holenderski, ktory przecieramy przez rzadka tkanine i doprawiamy szczypta drobno posiekanego estragonu i pietruszki.

Trzymamy przed podaniem na lazni wodnej.

Powinien byc gestszy niz zwykly sos holenderski - winien miec konsystencje musztardy.

Wladyslaw

From: wlos@tele.com.pl (Wladyslaw Los)

---

bzdura. robie ten sos od 10 lat w mojej restauracji. zamieszczony tutaj przepis jest przepisem na sos autorstwa tego|tej Pana/Pani. Klasyczny sos przyrzadza sie zupelnie inaczej, a juz napewno nie mozna przyrownac go sosowi holenderskiemu. z wyrazami szacunku. Cheef
Nadesłał(a):Cheef <pati1105@vp.pl> 2008-09-03 14:09:03

Cheef, napisz jak ty robisz ten sos?
Nadesłał(a):Kucharek 2008-09-03 15:09:23

nie chciałbym być niegrzeczny, ale Cheef to zwykły cham, który krytykuje kogoś, ale sam nie potrafi się wypowiedzieć ..
ja nie potrafię zrobić tego sosu, ale z przyjemnością spróbuję powyższego przepisu !! - jadłem kiedyś wołowinę z tym sosem w dwóch miejscach : knajpka w Gdańsku na Abrahama i hotel Krystyna pod Krakowem - PYYYCHA !!!
Nadesłał(a):Tomek <awek@onet.pl> 2008-12-25 19:12:27