
Sos Bernaise

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5278 razy.

Sos bernaise to proste.

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

Nieco bardziej wyszukany sposob:

3 łyżki 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 łyżeczki 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 gęstszy 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 przyrzedza sie zupełnie inaczej, a juz napewno nie mozna przyrownac go sosowi holenderskiemu. z wyrazami szacunku. Cheef

Nadeslal(a):Cheef <pati1105@vp.pl> 2008-09-03 14:09:03

Cheef, napisz jak ty robisz ten sos?

Nadeslal(a):Kucharek 2008-09-03 15:09:23

nie chcialbym byc niegrzeczny, ale Cheef to zwykly cham, ktory krytykuje kogos, ale sam nie potrafi sie wypowiedziec .. ja nie potrafie zrobic tego sosu, ale z przyjemnoscia sprubuje powyższego przepisu !! - jadlem kiedyś wołowinę z tym sosem w dwóch miejscach : knajpka w Gdańsku na Abrahama i hotel Krystyna pod Krakowem - PYYYYCHA !!!

Nadeslal(a):Tomek <awek@onet.pl> 2008-12-25 19:12:27