
Sos holenderski

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1156 razy.

Utrzeć kawałek masła świeżego na śmietaną, wbić 3 żółtka, łyżkę mąki, łyżkę octu lub soku cytrynowego i trochę cukru. Wymieszać wszystko dobrze, podbić rosołem lub kieliszkiem winą białego, lecz w takim razie nie potrzeba cytryny, wstawić na ogień bardzo wolny i jak się dobrze ogrzeje, będzie gotowy, nie musi się bowiem gotować . Sos ten wydaje się zazwyczaj osobno w sosjerce i szczególnie dobry jest do rozmaitych ryb.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"