
Sos ?Bearnaise?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1282 razy.

Utrzeć na tarce jedną dużą cebulę, sparzyć ukropem, aby gorycz wyszła, zalać dwiema łyżkami wody i gotować przez 5 minut, potem rozbić 3 żółtka z trzema łyżkami oliwy, wlać dwie łyżki octu, dwie łyżki wody, wsypać trochę soli, trochę białego pieprzu, dodać to wszystko do gotującej się cebuli, wstawić w naczynie z gotującą się wodą i mieszać tak długo, aż sos zgęstnieje, (powinien być tak gęsty jak majonez), uważając jednak, by się nie zagotował, bo żółtka się zwarzą. Sos ten podaje się do wszystkich mięs wołowych smażonych po angielsku.

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