
Sos tatarski

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1261 razy.

Ubić zwykły sos majonezowy z 6-ciu lub 8-miu jaj i odpowiedniej ilości oliwy, dodać soli, trochę białego pieprzu, dwie łyżeczki białej angielskiej musztardy, kilka korniszonów drobno posiekanych, na koniec noża cukru i ćwierć szklanki wody zimnej, którą się daje, aby sos zbiałał. Jeśli sos za mało kwaśny, to dodać soku cytrynowego do smaku i na wolnym ogniu ubijać go tak długo, aż zgęstnieje, uważając jednak, aby się nie zagotował. Potem postawić w zimnym miejscu; jeśli będzie za gęsty można go trochę rozbić, dolewając zimnej wody. Podaje się do szynki i do wszelkiego zimnego mięsiwa.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"