Sos tatarski

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1441 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 zbielał. 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 zimnem miejscu; jeśli będzie za gęsty można go trochę rozbić, dolewając zimnej wody. Podaje się do szynki i do wszelkiego zimnego mięsiwa.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"