
Sos tatarski z ugotowanych żółtek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1258 razy.

Sześć lub osiem gotowanych jaj na twardo, obrać ze skorupki i przetrzeć żółtka przez sito do donicy. Potem dolewając po jednej łyżce oliwy, wlać tyle łyżek ile jest żółtek, ucierać wałkiem tak długo, aż będą zupełnie gładkie, dodać dwie łyżki mocnej musztardy, trochę soli, białego pieprzu, cukru i octu do smaku, i ucierać aż wszystko dobrze się wymiesza. Sos ten podaje się do wędlin i zimnego mięsa szczególnie na święta Wielkanocne.

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