

Sos musztardowy

MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	1/4 szklanki
surowe żółtko	1 sztuka
siekany szczypiorek	2 łyżki
musztarda	2 łyżeczki
sól, cukier, pieprz	do smaku
wino czerwone	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtko wrzucić do miski, rozmącić, dodać musztardę, utrzeć i dalej ucierać powoli dolewać olej. Gdy sos zgęstnieje dodać siekany szczypiorek, dolać czerwone wino, utrzeć jeszcze raz, przyprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem.