

Sos bearnaise



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	5 dag
żółtka jaj	3 sztuki
ocet	25-30 ml
czosnek	1/2 ząbka
estragon	1 łyżeczka
trybula	1 łyżeczka
masło	20 dag
sos worcester	1/2 łyżeczki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
wino białe wytrawne	45-50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wino zagotować z octem, dodać posiekaną cebulę, czosnek i estragon. Odparować 2/3 płynu. Zdjąć z ognia, przecedzić i ostudzić. Dodać roztrzepane żółtka i ubijać sos na parze. Dodawać po kawałku masła doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać posiekana trybulę i sos worcester.