

Sos holenderski



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

miękkiego masła	3 łyżki
żółtek	5 szt
mąki	1 łyżka
cytryna	1 szt
cukru	1 łyżeczka
Pieprz biały mielony Prymat	0,5 łyżeczki
soli	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z żółtkami, dodać mąkę, otartą skórkę z cytryny, cukier, pieprz i sól. Stale mieszając rozprowadzić masę wrzątkiem do konsystencji sosu. Wlać wyciśnięty sok z cytryny, wymieszać i podgrzać prawie do wrzenia. Nie gotować. Po ostudzeniu podawać do ryb, warzyw i białych mięs