Sos sardelowy do pieczeni cielęcej

MARIUSZ18

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masła	10 dkg
sardelki	5
żółtko jajek	3
wino	250 ml
mąka	5 dkg
bulion	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozpuścić łyżkę masła i usmażyć w nim wymyte, obrane z ości i posiekane sardelki. Szklankę bulionu wlać do tej masy, dodać kilka plastrów cytryny i wszystko zagotować. Rozbić 3 żółtka z 3/4 szklanki wina oraz łyżką mąki , zmieszać to z sosem i zagotować. Podawać z ciepłą cielęciną.