

Sos musztardowy do ryb



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion rybny	250 ml
masło	10 dkg
cytryna	1
wino	250 ml
musxztarda	
żółtko jajek	4
mąka	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pół szklanki bulionu rybnego, pół szklanki wina, parę łyżek musztardy, łyżkę masła mocno zagotować, włożyć kilka plasterów cytryny. Rozbić 4 żółtka z odrobiną mąki i wody, zmieszać to z gotującym się sosem. Sos nadaje się do lina, sandacza, jesiotra.