

Sos holenderski do szczupaka lub innych ryb



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masło	10 dkg
żółtko jajek	4
mąka	10 dkg
ocet	
cytryna	1
bulion	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ubić na śmietanę, włożyć 4 żółtka, łyżkę dobrej mąki, trochę winnego octu i wsypać odrobinę cukru. Wlać tyle bulionu aby sos był zawiesisty, włożyć kilka plasterków cytryny i zagotować.