

Sos Remoulade



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

oliwa	200 ml
żółtka jaj ugotowane na twardo	2 sztuki
musztarda	1 łyżka duża
ocet winny	1 łyżka
sól	do smaku
żółtko jajek	1 sztuka
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka z ugotowanych na twardo jaj należy włożyć do miseczki i rozgnieść, następnie wymieszać z surowym żółtkiem, musztardą, solą i pieprzem. Następnie ubijać sos trzepaczką dodając wąską strużką oliwę. Sos wymieszać z octem winnym i posiekaną natką pietruszki. Doprawić do smaku solą i pieprzem.