

Sos musztardowy inaczej



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ostra musztarda	2 łyżki
miód wielokwiatowy	1 łyżeczka
żółtko jajek	1 sztuka
oliwa	1 łyżeczk
koperek	1 łyżka
sól	do smaku
wino białe wytrawne	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ostrą musztardę(ja używam francuskiej) wymieszać z miodem wielokwiatowym, białym winem, żółtkiem jaja(żółtko powinno być świeżutkie), oliwą z oliwek. Sos powinien mieć jednolitą konsystencję. Na koniec należy doprawić go do smaku solą i pieprzem. Posypać posiekanym drobniutko koperkiem.