

Sos holenderski



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory	2
bazylią świeżą	1/2 łyżki
margaryny	125 g
żółtko jajek	2
soku cytrynowego	2 łyżki
śmietany kremówki	125 g
koncentratu pomidorowego	1 łyżeczka
szczypta cukru	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć, po usunięciu skórki pokroić w ćwiartki. Usunąć pestki. Miąższ pokroić w kostkę. Margarynę roztopić i odstawić do wystygnięcia. Żółtka połączyć z sokiem cytrynowym, szczyptą soli i ucierać w ciepłej kąpeli, aż składniki się połączą. Powoli - po łyżeczce- dodawać margarynę, nie przerywając ucierania.

Śmietanę wymieszać z koncentratem pomidorowym, połączyć z masą żółtkową i wymieszać.

Dodać pomidory.

Tak przygotowany sos doprawić do smaku solą, pierzem, potem wsypać bazylię i całość delikatnie wymieszać.