

Sos musztardowy.



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół drobiowy	1 szklanka
żółtka	2 sztuki
ostra musztarda	2 łyżki
masło	5 dag
posiekany szczypiorek	1 łyżka
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ubić ze szczyptą soli i letnim masłem na krem. Dodać ciepły rosół i dobrze wymieszać. Ustawić rondel na większym garnku z gotującą się wodą i ubijać aż sos zgęstnieje. Dodać musztardę i zieleninę, wymieszać. Jest to bardzo dobry sos do białego mięsa, ryb i jajek na twardo.