



SOS SZAMPAŃSKI
(do ryb sauté np. filetów sandacza lub soli)

Składniki:

- 250 ml wywaru rybnego
- 100 ml śmietany 18% (do gotowania)
- 1,5 kostki masła mocno schłodzonego (pokrojonego w małe kawałeczki)
- 200 ml szampana lub wina musującego wytrawnego
- 2 łyżki cukru
- sok z 1 cytryny
- 3 łyżki ubitej śmietany kremowej 36%
- 1 łyżka kawioru (mix czerwonego i czarnego)

Wykonanie:

- zagotować wywar rybny
- dodać szampan, cukier, sok z cytryny, śmietanę i na końcu masło
- dokładnie wymieszać
- odstawić z ognia i krótko przed podaniem dodać bitą śmietanę i kawior
- sos należy przygotować bezpośrednio przed podaniem na stół

Przepis udostępniony przez pana Dariusza Gwiazdę Szefa Kuchni Restauracji „3V6” z Hotelu City w Bydgoszczy.

www.DietaBezglutenowa.pl