



SOS HOLENDRSKI

Składniki:

- 4 żółtka (w temperaturze pokojowej)
- 100 ml białego wytrawnego wina
- 100 g masła do sosu
- pieprz
- sól

Wykonanie:

- masło sklarować
- żółtka ubić na pianę z białym winem, solą oraz pieprzem i dalej ubijając stopniowo dodawać gorące sklarowane masło

Gotowy sos powinien być puszysty, konsystencji majonezu.


www.DietaBezglutenowa.pl