

Sos holenderski

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dobry i tani

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 2 PLN

Potrzebne składniki:

- masło - 40 g
- mleko - 0,1 l
- sok z cytryny - 1/2 łyżeczka(i)
- sól -
- wywar z kości i włośczonej - 200 ml
- żółtka - 4 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Do garnuszka wlać mleko i wywar z kości, dodać żółtka i masło i ubijać nad parą, aż sos zgęstnieje. Dodać do smaku sól, sok z cytryny i zamieszać.

Jak podawać?

jako dodatek do dań głównych

