

Sos cytrynowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do drobiu, ryb, ryżu i warzyw.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szkl. beszamelu -
- szkl. białego wytrawnego wina -
- 3 żółtka -
- sok i skórka otarta z cytryny -
- cukier, sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Do gorącego beszamelu dodać wino oraz soki i skórki z cytryny, zamieszać i zagotować. Żółtka rozkłucić, rozprowadzić niewielką ilością sosu i dopiero wtedy połączyć z pozostałym beszamelem. Przyprawić go do smaku solą, pieprzem i cukrem.

