

Sos pietruszkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do mies, ryb,makaronu, ryzu i kotletow warzywnych.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki beszamelu -
- 2 peczki natki pietruszki -
- 2 żółtka -
- poł szklanki wytrawnego białego wina -
- sok z połowy cytryny -
- cukier, biały pieprz, sól -

Etapy przyrządzania:

1. Natkę myjemy, suszymy, drobno siekamy i wsypujemy do gorącego sosu ciągle mieszając zagotowujemy na małym ogniu. Wlewamy wino i sok z cytryny, mieszamy i zestawiamy z ognia. Żółtka rozkłócamy, rozporowadzamy małą ilością sosu i łączymy z pozostałym beszamelem. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i cukrem.

