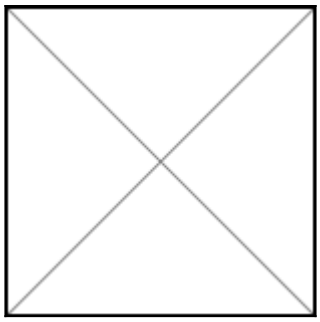

Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos holenderski

Podaje się do ryb, mięs po angielsku, szparagów, kalafiorów, karczochów.

Składniki:

- białe wino, 0.5 szkl.
- żółtka, 5 szt.
- masło, 8 dag
- gałka muszkatołowa, 1 szczypta
- rosół, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Zagotować wywar z mięsa lub ryby (zależnie od potrawy, do której sos ma być podany) z winem i gałką muszkatołową. Utrzeć masło z żółtkami, ubijać na parze, dodając po trochu wrzący wywar z winem. Gdy sos zgęstnieje, wylać do sosjerki, wstawić do gorącej wody; mieszać, aby nie zastygł na powierzchni; podawać natychmiast.