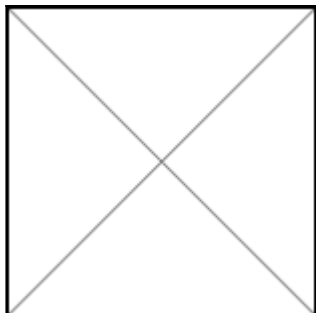




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos z wina białego

Podawać gorący

Składniki:

- białe wino, 0.5 l
- cukier, 7 g
- jajka, 2 szt.
- żółtka, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Do wybitych całych jaj dodać 3 żółtka i utrzeć z cukrem. Zagotować wino. Do utartych jaj wlewać po trochu wrzące wino ciągle ubijając, sos wstawić na parę i ubijać, aż zgęstnieje; przyprawić skórką cytrynową i podawać gorący zaraz po zdjęciu z pary, dopóki się pieni.

