



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Sos z wina białego

Można podawać na ciepło i zimno

Składniki:

- białe wino, 1 szkl.
- cukier, 10 dag
- żółtka, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Żółtka ubić z cukrem, wlać wino, wstawić do naczynia z wrzącą wodą i ubijać na ogniu, aż do zgęstnienia i utworzenia się jednolitej piany. W tej formie podaje się sos na gorąco do gorących deserów. Sos z wina można również podać na zimno; wtedy po ubiciu należy go ostudzić w zimnej wodzie lub na lodzie ubijając jeszcze chwilę.

