

Sos potrawkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do gotowanego drobiu lub cieleciny.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki beszamelu -
- 2 żółtka -
- sok z połowy cytryny -
- cukier, sol -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtka utrzeć z cukrem i solą, dodać niewielką ilość gorącego sosu, mocno rozmieszać, wlać do pozostałego beszamelu. Przyprawić sokiem z cytryny.

