

Sos azjatycki

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać so surówek i blanszowanych jarzyn (np. brokułów).

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 surowe żółtka -
- 3 łyżki octu winnego -
- łyżka wody -
- łyżeczka mąki ziemniaczanej -
- pół łyżeczki chrzanu wymieszanego z musztardą -
- łyżka cukru -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie składniki starannie ucieram, przelewam do garnka, powoli podgrzewam na małym ogniu, aż masa stanie się galaretowata. Wtedy zestawiam z ognia i stale mieszając, studzę.

