

Sos Agnes Sorell

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pycha!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 jajka -
- pół łyżeczki musztardy -
- sok z 1/2 cytryny -
- 150 ml oliwy z oliwek -
- 2 gałązki pietruszki -
- 1/4 pęczka pietruszki -
- 4 - 5 liści bazylii -
- sól -
- pieprz cayenne -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka gotować dokładnie 4 minuty, po czym schłodzić w zimnej wodzie. Przepołować nożem, oddzielić żółtka od białek i przełożyć do miseczki. Do żółtek dodać musztardę i sok z cytryny i tak jak przy przyrządzaniu majonezu, mieszając dodawać kropelka po kropelce oliwy. Zioła umyć, osuszyć. Liście pietruszki oddzielić od gałązek i posiekać drobno wraz z pozostałymi ziołami. Białka drobno pokroić i razem z ziołami dodać do sosu. Sos przyprawić solą i pieprzem cayenne.

