

Sos pietruszkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do mies, ryb,makaronu, ryzu i kotletow warzywnych.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki beszamelu -
- 2 peczki natki pietruszki -
- 2 żółtka -
- poł szklanki wytrawnego białego wina -
- sok z połowy cytryny -
- cukier,biały pieprz,sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Natkę myjemy,suszemy,drobno siekamy i wsypujemy do gorącego sosy ciagle mieszacje zagotowujemy na małym ogniu. Wlewamy wino i sok z cytryny,mieszamy i zestawiamy z ognia. Żółtka rozkłócamy , rozporowadzamy mala iloscia sosu i laczymy z pozostalym beszamelem. Przyprawiamy do smaku sola,pieprzem i cukrem.

