

Sos kaparowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do mięs, ryb oraz jaj.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szkl. beszamelu -
- 3 łyżki kaparów -
- 2 łyżki białego wytrawnego wina -
- żółtko -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kapary posiekać i wraz z winem dodać do gorącego beszamelu, zamieszać, zagotować. Zdjąć z ognia i trochę przestudzić. Żółtko rozkłócić, rozprowadzić niewielką ilość sosu i dopiero wtedy połączyć z pozostałym beszamelem. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

