

Holandski sos



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g butera
- 4 žumanceta
- 1 limun
- mleveni biber
- so

Potrebno je:

-

Priprema

U umucena žumanca dodati buter, pa zajedno penasto umutiti. Posoliti po ukusu.

Sud u kome se nalazi ova masa staviti u dublji sud u kome kljuca voda. Kuvati na pari, lupajući žicom, dok ne pocne sos da se zgušnjava.

Skinuti sa vatre, dodati mlevenog bibera i po ukusu zakiseliti limunovim sokom ili razblaženim sircetom.

Služiti uz barenu ribu.