



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Sos musztardowy na zimno

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: około 190 g sosu

W 100 g:

Wartość energetyczna 360 kcal

Węglowodany 3 g

- W tym cukry 1 g


Białko 6 g

Tłuszcze 36 g

Dieta: wegetariańska

Składniki

- 3 płaskie łyżki musztardy np. Dijon - około 30 g
- 3 żółtka średnich jajek - do 60 g
- 3 łyżki miękkiego masła - do 60 g
- 3 łyżki soku z cytryny - 30 ml
- 6 łyżek śmietanki 30 % - 40 g

 Ukryj zdjęcia

Sos musztardowy na zimno

✓ Krok 1: Przygotuj masło, żółtka i musztardę

W jednej misce umieść razem trzy żółtka średnich jajek, trzy płaskie łyżki ostrzejszej musztardy np. Dijon lub musztardy sarepskiej ostrej, a także trzy łyżki bardzo miękkiego masła.

Porada: Jeśli obawiasz się użycia surowych żółtek, to możesz zastąpić je majonezem. Łączysz wówczas cztery łyżki majonezu z musztardą, śmietanką i sokiem z cytryny. Pomijasz w przepisie żółtka oraz masło. Zobacz jak zrobić domowy majonez.

✓ Krok 2: Zmiksuj składniki

Żółtka, musztardę i masło zmiksuj na gładki krem. Możesz to zrobić mikserem lub blenderem ręcznym typu żyrafa. Jeśli Twoje masło nie jest idealnie miękkie, to znacznie szybciej i łatwiej jest użyć blendera. Obok, przygotuj sobie też cytrynę oraz śmietankę kremówkę 30 %.



▼ Krok 3: Dodaj śmietankę

Do miseczki z kremem musztardowym wlej sześć łyżek śmietanki. Będzie to 40 gramów rzadkiej śmietanki kremówki - "słodkiej" 30 %. Dodaj też trzy łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny lub limonki i wszystko dokładnie wymieszaj lub zmiksuj.

Porada: Jeśli wolisz mniej kwaśny sos, to zacznij od 1-2 łyżek soku i po wymieszaniu zdecyduj, czy dodasz więcej soku z cytryny.

▼ Krok 4: Podawaj tak, jak lubisz

Sos musztardowy jest już gotowy. Ponieważ używam musztardy Dijon, to nie dodaję już ani soli, ani pieprzu. Dla mnie sos ma idealny smak. Jeśli jednak użyjesz łagodnej lub miodowej musztardy, to być może zajdzie potrzeba dorzucenia jeszcze szczypty soli. Sos musztardowy na zimno podaję zazwyczaj do jajek na twardo. Idealnie sprawdzi się też do różnych sałatek oraz mięs i szynki podawanych na zimno oraz na kanapki.

Sos musztardowy na zimno przechowuj w lodówce, w szklanym naczyniu z zamknięciem. Świeżość zachowa przynajmniej przez 2-3 dni. Przed użyciem wymieszaj dobrze sos. Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

