



SOS CU MUȘTAR ȘI MĂRAR



8 PORȚII

INGREDIENTE

4 linguri de muștar mediu-iute
½ linguriță de semințe de muștar
2 lingurițe de zahăr brun sau
1,5 lingurițe de miere
1 lingură de suc de lămâie
1 lichior de ouă proaspăt
200 ml ulei (aromă neutră, de.ex. floarea soarelui)
sare, piper
4 linguri de mărar tocat mărunț

MOD DE PREPARARE

Se amestecă muștarul, semințele de muștar măcinate, sucul de lămâie, zahărul și lichiorul de ouă în mixer. Se adaugă ulei încet. Se așează mixerul pe partea inferioară a blenderului și se pornește - se ridică încet mixerul pentru a permite amestecarea ingredientelor cu uleiul. Se condimentează cu sare și piper și se adaugă mărarul.

Sosul poate fi păstrat în frigider într-un borcan închis timp de două zile.

Atenție: În loc de semințe de muștar măcinate sau lămâie, se poate pune 1 linguriță de muștar iute.