# Sos berneński

Sos berneński to maślany sos zagęszczany żółtkami, który idealnie pasuje do steków.

---

**SKALA TRUDNOŚCI:**

Średnie

**CZAS PRZYGOTOWANIA:**

30 minut

**LICZBA PORCJI:**

1 szklanka

---

**SKŁADNIKI:**

1/4 szklanki białego octu winnego
1/4 szklanki białego wina
1/4 szklanki szalotek, posiekanych
3 gałązki estragonu
1/4 łyżeczki pieprzu
4 żółtka
2 łyżki zimnej wody
1/4 łyżeczki soli
szczypta białego pieprzu
100 g masła, roztopionego i ostudzonego
2 łyżki świeżego estragonu, posiekanego
1 łyżka natki pietruszki, posiekanej

**PRZYGOTOWANIE:**

1) Wymieszać w rondlu ocet z winem, szalotkami, estragonem i pieprzem. Doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i gotować 10 minut, aż połowa płynu wyparuje. Przecedzić i odstawić.

2) Wymieszać trzepaczką w innym rondlu żółtka z wodą, solą, białym pieprzem i zachowanym płynem. Podgrzewać, cały czas mieszając, aż sos zacznie gęstnieć i wrzeć wokół ścianek rondla.

3) Dodawać powoli masło. Zdjąć z ognia, dodać estragon i natkę pietruszki. Wymieszać.

**WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

2 łyżki zawierają: 142 kcal, 14 g tłuszczów (w tym 8 g NKT), 137 mg cholesterolu, 194 mg sodu, 2 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 2 g białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*