



Sabayon de lamaie savuros

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **5 min**

Timp total **10 min**

Dimensiunea porției **5 portii**

Ingrediente

- 6 Gălbenuș
- 1 Lămâie, coajă frecată și suc stors
- 2 lingurita supa de pui (pulbere)
- 2 Prisen piper
- 1 Vârf de sare
- 1 linguriță de zahăr
- ½ linguriță sos Worcester
- 100 g vin alb, sec
- 60 g Apă

Pregătire

1. **Introduceți atașamentul de agitare.** Adăugați gălbenușul de ou, 1 linguriță coaja de lămâie rasă, 1-2 linguri suc de lămâie, bulion de pui, piper, sare, zahăr, sos Worcester, vin alb și apă în vasul de amestecare, bateți timp de **5 min./70 °C / nivel 3** la un sos cremos și serviți cu carne sau pește.

Sugestii & Sfaturi

- Această alternativă mai prietenoasă cu figura la olandeză merge bine cu carnea de vită fiartă, precum și cu păsările de curte și peștele gătit în Varoma și poate fi variată prin adăugarea de ierburi (de exemplu,