

Autor : Magda

Titlu : Sos de unt Maitre d`hotel

Articol : Sos de unt Maitre d`hotel

950 g unt

150 g lamaie

100 g patrunjel verde

0,1 g piper alb macinat

10 g sare

Operatii pregatitoare

Lamaia se spala apoi se extrage sucul. Patrunjelul se spala si se taie marunt.

Mod de preparare

Untul se framanta intr-un vas cu patrunjelul verde, sare, piper, si sucul de lamaie, obtinand o compozitie omogena. Compozitia obtinuta se toarna pe coli de hartie pergament in forma de anelina cu ajutorul unui pos cu spirit sau se dreseaza sub forma de fitil cu diametru de 2 cm pe hartie perhament, se ruleaza hartia, obtinand un rulou. Se pastreaza la rece pana in momentul servirii.

Se foloseste ca si element de decor si gust pentru preparatele la gratar din carne de vita si peste.

[Echipa ReteteCulinare.com.ro](http://EchipaReteteCulinare.com.ro)