

## Padažas „Béarnaise“



|  |   |
|--|---|
| <p><u>1 porcija:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 125 g minkšto sviesto</li><li>• 1 šalotinis svogūnas</li><li>• Keli baltųjų pipirų žirneliai</li><li>• 3 valg. šaukštai baltojo vyno acto</li><li>• 100 ml sauso balto vyno</li><li>• 2 valg. šaukštai šviežių arba 1 arbat. šaukštelis džiovinto peletrūno</li><li>• 1 mažas lauro lapelis</li><li>• Druska</li><li>• 1 arbat. šaukštelis citrinų sulčių</li><li>• 4 šviežūs kiaušinių tryniai</li></ul> | <p><u>Gaminimas:</u></p> <p>Kubeliais susmulkintą svogūną, sutrintus pipirų žirnelius, actą, 2 valgomuosius šaukštus vandens, baltą vyną, peletrūną, druską ir citrinų sultis kaitinkite keptuvėje kol skysčio sumažės iki 4 valgomųjų šaukštų.</p> <p>Nukoškite ir mažame puode, vandens vonelėje, suplakite kiaušinio trynį. Lėtai įmaišykite minkštą sviestą, kol susidarys tirštas padažas.</p> |
|--|---|

### Rekomenduojame naudoti Bamix<sup>®</sup> priedus:



| Pavadinimas   | Prekės kodas            |
|---|-------------------------|
| <a href="#">Bamix<sup>®</sup> maišymo antgalis (maišytuvas)</a> | <a href="#">794.005</a> |