

120 g [masła](#)
3 żółtka
130 g wody lub wywaru rybnego lub mięsnego
130 g [białego wytrawnego wina](#)
1 cytryna
gałka muszkatołowa, sól, pieprz

- do naczynia miksującego wlać wywar i [wino](#) , dodać sól, pieprz i gałkę, otwór w przykrywce zakryć miarką MT, podgrzać – 4 min., obr. 2, temp. 80 st., przelać do innego naczynia, ostudzić
- do naczynia miksującego włożyć [masło](#) i żółtka, wymieszać – 10 sek., obr. 7
- na nóż nałożyć motylek, otwór w przykrywie zakryć miarką MT
- wywar z winem wylać na przykrywę i pozwalając mu stopniowo wlewać się do naczynia miksującego, gotować – 5 min., obr. 2, temp. 70 st.
- doprawić łyżką soku z cytryny i jeśli trzeba, to solą, pieprzem i gałką do smaku

Uwagi:

- *ważne jest, żeby wywar został dobrany stosownie do potrawy, dla której sos przygotowujemy: dla ryb używamy wywaru rybnego, dla mięs – mięsnego*
- *do sosu powinniśmy dodać to samo [wino](#) , które będzie potem podawane do potrawy*