

## Sos do vitello tonnato



**Kuchnia:** włoska

**Czas przygotowania:** 15 do 30min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 3/5/10

### Składniki:

- żółtko - 1 szt.
- musztarda - 1 łyżeczka
- sok - 1 łyżka
- oliwa - 100 ml
- olej - 150 ml
- tuńczyk - 130 g
- fileciki - 5 szt.
- kopar - 1.5 łyżeczki
- ogórek - 1 szt.
- brandy - 1 łyżeczka
- sól
- cukier
- pieprz

### Opis przygotowania:

Żółtko zmiksować z musztardą i cytryną. Stopniowo wlewać oliwę i olej, wciąż mieszając, aż powstanie sztywny majonez. Dodać resztę składników i zmiksować na krem. Doprawić. Cielęcinę upieczoną lub ugotowaną kroimy w cieniutkie plasterki i smarujemy sosem. Podajemy na zimno ozdobioną kaparami.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**