

# Sos gascon

## Ingrediente

*2 linguri de unt  
1 lingura de ulei  
2-3 catei de usturoi  
1 lingura de patrunjel verde tocat fin  
100 g ciuperci  
1 pahar de vin alb  
1 lingurita de amidon  
cateva sardine fara oase  
2 galbenusuri  
sare*

## Preparare

*Se pune untul intr-un vas smaltuit cu ciupercile curatate si spalate in mai multe ape, pe foc, sa scada bine. Cand s-au inmuierat, se adauga vinul, sare si usturoi tocat marunt. Se mai scad ciupercile pe foc mic un sfert de ora. Separat se face o maioneza din doua galbenusuri crude, o lingura de ulei si o lingurita de amidon. Cand sosul de ciuperci s-a racit, se amesteca peste maioneza, se omogenizeaza totul folosind o lingura de lemn si se serveste cald.*