
Móżdżek ze szparagami

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1324 razy.

30-40 dag szparagów

2 łyżki cukru

25 dag móżdżku

łyżeczka octu

sól

zielenina

Sos beszamelowy:

1,5 łyżki margaryny (masła)

1,5 łyżki mąki

szklanka mleka (śmietanki)

3 dag sera tyrolskiego (szwajcarskiego)

1,5 łyżki tartej bułki

żółtko

Szparagi oczyścić , opłukać , ugotować w wodzie z dodatkiem soli i cukru. Móżdżek moczyć w wodzie 15 min., obrać z błony. Zalać wrzącą wodą z dodatkiem soli i octu, gotować 5 min., odcedzić , pokrajać w kostkę. Z tłuszczu i mąki przyrządzić białą zasmażkę, rozprowadzić mlekiem lub śmietanką, dodać utarte ser, posolić , zagotować , zaciągnąć żółtkiem. Ugotowane szparagi odcedzić , ostudzić , pokrajać na małe kawałki, wymieszać z móżdżkiem i połową sosu. Masą napełnić muszelki, z wierzchu pokryć resztą sosu, posypać na środku tartą bułką. Wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika na 10 -15 min. Zaraz po wyjęciu układać na okrągłym półmisku, wyłożonym serwetą; każdą muszelkę przybrać nacią pietruszki, jarmużem lub sałatą. Szparagi można też zapiec w sosie beszamelowym bez móżdżku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD