

---

# PORY POD BESZAMELEM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1142 razy.

1 kg porów,  
cukier,  
sól,  
25 szklanki sosu beszamelowego,  
2 łyżeczki tartej bułki,  
łyżka masła,  
łyżka utartego żółtego sera

Pory (białe) oczyścić , ugotować i osączyć z wody. Włożyć do płaskiego, ogniotrwałego naczynia, zalać sosem beszamelowym, posypać utartym serem, skropić masłem i zapiec. Podawać z ugotowanym ryżem, zabarwionym pomidorami i papryką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD