PORY POD BESZAMELEM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1076 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD