
Marchew z sosem serowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1064 razy.

Kuchnia paragwajska

1 łyżka stopionego masła

1 łyżka mąki

1 szklanka i 2 łyżki mleka

1/4 łyżeczki soli

szczypta pieprzu

2 łyżki utartego ostrego sera

3/4 szklanki gorącej roztartej marchwi

W rondlu rozgrzać masło, dodać mąkę, mieszając smażyć na małym ogniu przez 2 min. Powoli wlewać mleko, gotować do zgęstnienia. Ciągłe mieszając. Dodać sól, pieprz i ser, chwilę podgrzewać. Otrzymanym sosem polać marchew. Podawać jako jarzynkę:

Proporcje dla 2 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD