
SZYNKA Z PIECZARKAMI

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1208 razy.

8 plasterków gotowanej szynki,
30 dag pieczarek,
1/2 szklanki śmietany,
10 dag masła,
2 łyżki mąki,
1/2 szklanki mleka,
sól,
pieprz

Pieczarki umyć i osuszyć. Czwartą ich część krajać w cienkie plasterki, resztę bardzo drobno posiekać. Wszystkie pieczarki gotować w słonej wodzie przez 2 min. Posiekane, wymieszać z sosem beszamelowym, przygotowanym z mleka, mąki i połowy masła. Na spodzie półmiska ułożyć 4 plastry szynki i przykryć pieczarkami z beszamelem. Na wierzchu położyć pozostałe plastry szynki, wlać śmietanę podgrzaną z rozpuszczonym masłem. Posypać solą i pieprzem, polać resztę sosu, udekorować pokrojonymi w plasterki pieczarkami. Wstawić do piekarnika (200 o C) na 5 min, by danie się zarumieniło.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD