
Sos serowy do grzanek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3092 razy.

45 dag utartego żółtego sera,

4 łyżki masła,

1/2 szklanki śmietany,

2 jaja,

sól, pieprz,

1 i 1/2 szklanki wytrawnego białego wina

Rondel wstawić do garnka z wrzącą wodą, wsypać ser, mieszając podgrzewać , aż ser się roztopi. Roztrzepać jaja ze śmietaną, stopniowo wlewać do sera, mieszać do połączenia się składników. Przyprawić solą i pieprzem, wlać wino, podgrzewać stale mieszając, aż powstanie jednolita masa. Podawać natychmiast do grzanek.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>