
Ser zapiekany z pomidorami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2625 razy.

1/2 kostki masła lub margaryny,

łyżka posiekanej cebuli,

1/2 szklanki mąki,

2 i 1/2 szklanki mleka,

sól, pieprz,

papryka w proszku,

2 żółtka,

4 łyżki śmietany,

szklanka startego żółtego sera,

6 pomidorów

Masło rozgrzać w rondlu, wsypać cebulę, dusić , aż będzie szklista, wymieszać z mąką, mieszając wlewać mleko, podgrzewać do wrzenia ciągle mieszając, gotować na małym ogniu 15 min, przyprawić solą, pieprzem i papryką, zestawić . Roztrzepać żółtka ze śmietaną, stopniowo wlać do żółtek 4 łyżki gorącego sosu, ciągle mieszając przelać je do rondla z sosem, mieszając podgrzewać przez 2-3 min, nie dopuszczając do zagotowania, dodać ser, wymieszać , zestawić z ognia. Ściąć wierzchy pomidorów, lekko ściskając usunąć nasiona i sok, ułożyć na blasze wysmarowanej masłem, polać sosem serowym. Wstawić do mocno nagrzanego piekarnika 220 C, piec około 15 min, pomidory powinny być miękkie a sos zrumieniony. Podawać z makaronem.

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