Pory zapiekane w beszamelu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2062 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

800 g porow,

2 lyzki masla,

60 g startego parmezanu do posypania.

Sos beszamelowy:

150 ml smietanki 12%,

1 lyzka masla,

1 lyzka maki,

sol, pieprz, galka muszkatolowa.

1. Pory oczyscic, zielone czesci odciac, a biale pokroic w kawalki dlugosci

8-10 cm. Dokladnie umyc, sparzyc wrzatkiem, osaczyc na sicie, podsmazyc na 2

lyzkach masla.

2. Na drugiej patelni z 1 lyzki masla i maki zrobic jasna zasmazke, rozprowadzic smietanka, doprawic sola, pieprzem, galka. Gotowac na malym ogniu, az

sos zgestnieje (ok. 10 min).

3. W naczyniu do zapiekania ulozyc pory, zalac sosem, posypac startym serem.

Zapiekac 15-20 min w temp. 200żC.

- Do sosu mozna dodac 1-2 zoltka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)