
Pory zapiekane w beszamelu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2042 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

800 g porow,

2 łyżki masła,

60 g startego parmezanu do posypania.

Sos beszamelowy:

150 ml smietanki 12%,

1 łyżka masła,

1 łyżka maki,

sol, pieprz, galka muszkatołowa.

1. Pory oczyścić, zielone części odciąć, a białe pokroić w kawałki długości

8-10 cm. Dokładnie umyć, sparzyć wrzątkiem, osaczyć na sicie, podsmażyć na 2 łyżkach masła.

2. Na drugiej patelni z 1 łyżki masła i maki zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić smietanką, doprawić solą, pieprzem, galką. Gotować na małym ogniu, aż

sos zgęstnieje (ok. 10 min).

3. W naczyniu do zapiekania ułożyć pory, zalać sosem, posypać startym serem.

Zapiekac 15-20 min w temp. 200°C.

- Do sosu można dodać 1-2 żółtka.

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

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