
Smazone pomidory z beszamelem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1629 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

600 g dojrzałych pomidorow,

150 g bekonu,

maka do obtaczania.

Sos beszamelowy:

2 łyżki masła,

2 łyżki maki,

250 ml mleka,

sol, pieprz.

1. Przygotowac sos: z maki i masła zrobic zasmazke, zalac mlekiem, gotowac na małym ogniu 15 min. Doprawic solą i pieprzem.
2. Bekon pokroic w plasterki, podsmażyc, wyjac z wytopionego tłuszczu. Tłuszcz zachowac.
3. Pomidory sparzyc, zdjac skory, pokroic w plastry, usunac pestki, osaczyc z nadmiaru soku.
4. Plasterki pomidorow obtoczyc w mace, smazyc na tłuszczu wytopionym z bekonu na złoty kolor.
5. Na kazdym plasterku pomidora polozyc 1 plasterek bekonu, polac sosem. Podawac z ciemnym pieczywem lub z ryżem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 82.

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