

---

# Szpinak w sosie mornay

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1922 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 50 min.

600 g swiezych lisci szpinaku,

1 lyzka masla,

szczypta galki muszkatolowej,

sol, pieprz,

4 lyzki masla do nasmarowania formy.

Sos Mornay:

20 g masla,

20 g maki,

250 ml mleka,

2 lyzki smietany,

1 zoltko,

2 lyzki tartego sera gruyere,

sol, pieprz.

1. Szpinak przebrac i oplukac w duzej ilosci zimnej, biezacej wody. Oddzielic i

usunac ogonki. Liscie zanurzac na kilkanascie sekund we wrzatk. Wyjac, osaczyc i odcisnac, po czym zasmazac na 1 lyzce rozgrzanego masla az do calkowitego odparowania wody. Doprawic sola, pieprzem i galka muszkatolowa, po

czym zdjac z ognia.

2. Zmasla, maki i mleka sporzadzic beszamel. Doprawic sola i pieprzem, dodac

ser i ciagle mieszajac, gotowac na wolnym ogniu az do stopienia sie sera.

Zdjac z ognia, polaczyc z zoltkiem rozprowadzonym 1 lyzka mleka i ogrzewac

powoli na wolnym ogniu, do momentu wrzenia. Zdjac z ognia, dodac smietanke

i delikatnie wymieszac. Sos powinien miec konsystencje kremu.

3. Dno i scianki zaroodpornego naczynia nasmarowac grubo maslem. Ulozyc w nim

szpinak, zalac sosem i zapiekac ok. 15 min w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku. Podawac z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 34.

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