
Sos mornay

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2005 razy.

Czas przygotow. 15 min.

600 ml sosu beszamelowego podstawowego (patrz przepis),

200 ml smietanki kremowej,

30 g startego parmezanu,

20 g startego sera gruyere,

30 g masla.

1. Sos podstawowy podgrzac, polaczyc ze smietanka. Pozostawic na malym ogniu, dodac ser, mieszac, az sie ser rozpusci, ale nie doprowadzic do wrzenia. Po zdjeciu z ognia dodac maslo po kawaleczku i delikatnie wymieszac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 54.

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