
Sos Mornay

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2218 razy.

3 dag masła,

3 dag mąki,

0,5 l mleka,

15 dag sera twarogowego (grojer lub ementaler),

sól i pieprz biały,

Z masła i mąki zrobić zasmażkę, rozprowadzić zimnym

mlekiem i przyprawić pieprzem. Dodać starty ser, wymieszać . Wersję bardziej wytworną można osiągnąć ,

zaprawiając sos dwoma żółtkami i już nie gotować .

Podawać do gotowanych białych mięs, ryb, jajek,

pulpetów, szparagów.