
Sos Mornay (przepis francuski)

Dodano: 2005-12-09 12:28:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2316 razy.

Do podstawowego sosu białego, przyrządzonego koniecznie z mleka i oczywiście posolonego (z umiarem), dodajemy 5dkg utartego sera twardego. Po dokładnym wymieszaniu raz tylko zagotowujemy. Można odrobinę popieprzyć (najlepiej białym pieprzem), a jeśli mamy właśnie pod ręką cytrynę, wcisnąć parę kropli soku i nieco utartej na tarce skórki.

Świetny dodatek (na gorąco) do gotowanych w wodzie jarzyn, zwłaszcza kalafiora, szparagów i ziemniaków. Również dorsz gotowany w wywarze z jarzyn lubi towarzystwo tego sosu.

Podstawowy biały sos

Na małą patelnię wrzucamy kawałek margaryny mlecznej lub masła wielkości orzecha włoskiego (tak na oko);). Gdy tłuszcz się roztopi, (ale nie smaży!), wsypujemy płaską łyżkę stołową mąki i ciągle mieszając łączymy dokładnie mąkę z tłuszczem. Gdy to osiągniemy, (co trwa na małym ogniu; nie dłużej niż dwie minuty), wlewamy do tej zasmażki stopniowo szklanę zimnej wody (lub mleka), stale mieszając i nie dopuszczając do utworzenia się grudek. Solimy do smaku i gdy masa się zagotuje, zdejmujemy patelnię z kuchenki.

Tak przyrządzony sos jest dopiero półfabrykatem; i nie nadaje się do jedzenia. Ale stanowi podstawę wielu doskonałych sosów, patrz wyżej.

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>