Sos Mornay (przepis francuski)

Dodano: 2005-12-09 12:28:54
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2452 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 szklankę 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>