
Sos beszamelowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1643 razy.

Sos ten może być mięsny lub postny. Łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, rozprowadzić kwaterką dobrego rosółu, gotując go, dolewać po trochu pół kwarty przegotowanej poprzednio słodkiej śmietanki lub mleka i mieszać ciągle na ogniu, dopóki nie zacznie gęstnieć. Rozbić 4 żółtka, wsypać łyżkę tartego parmezanu, dobrze wymieszać i wlać, mieszając w sos; następnie przefasować i podać do cielęciny, polewając nim na dopieczeniu lub też pokrajać cielęcinę, przekładać każdy kawałek sosem, układając na półmisku i dla podrumienienia wstawić w piec.

Sos ten musi być zupełnie gęsty, tak aby go nie polewać, ale kłaść łyżką można było. Do ryb lub kalafiora, w poście używany, rozprowadza go się nie rosółem, tylko mlekiem lub słodką śmietaną.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"