Szparagi pod beszamelem

Przepis dodany przez użytkownika trini6

szparagi

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- szparagi - 80 dag
- masło - 3 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- mleko - 2 szkl.
- śmietana - 1/2 szkl.
- żółtko -
- tarta bułka -
- sól cukier -

Etapy przyrządzania:

1.

Szparagi opłukać, odciąć zdrewniałe końce. Zagotować w garnku wodę, posolić , dodać 1/2 łyżeczki cukru. Włożyć szparagi, gotować ok 20 min na małym ogniu. Odcedzić, trzymać w cieple.

2.

Dwie łyżki masła rozgrzać w rondlu

3.

Dodać mąkę, krótko przesmażyć

4.

Wlać mleko i śmietanę, ciągle mieszając, podgrzewać na małym ogniu, aż sos wyraźnie zgęstnieje

5. Zdjąć z ognia dodać żółtko, dokładnie wymieszać. Sos przyprawić do smaku solą.

6.

Pozostałe masło rozgrzać na patelni

7. Dodać bułkę tartą, smażyć, aż się zarumieni. Szparagi ułożyć na talerzu, polać je sosem beszamelowym, a następnie zasmażką z masła i tartej bułki.