

Pory w sosie serowym

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- por - 80 dag
- szynka - 40 dag

Etapy przyrządzania:

1. Z porów odciąć zielone części, a białe przekroić w poprzek na pół, usunąć wierzchnie liście, pozostałe wypłukać i gotować 15 min w osolonej wodzie, osaczyć. Z masła i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją zimnym mlekiem i bulionem i, mieszając, zagotować. Dodać serek i gotować, mieszając, aż sos nabierze kremowej konsystencji. Przyprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Każdy kawałek pora zawinąć w plaster wędliny, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, zalać sosem i zapiec. Podawać jako gorącą przekąskę lub danie kolacyjne.

Jak podawać?

-- Sos:

- 1/2 szklanki bulionu
- 1/2 szklanki mleka
- 10 dag serka topionego
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka masła
- 1/2 łyżeczki soku z cytryny
- sól, pieprz

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.