

Pory w sosie śmietankowym z serem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Potrawa najlepiej smakuje gdy jest posypana żółtym serem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 pory -
- 2 łyżki masła -
- 2 łyżki mąki -
- 1 1/2 szkl. mleka -
- pół szkl. śmietanki -
- sok z cytryny -
- 3 łyżki startego sera -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pory oczyścić, odciąć korzonki i liście. Przekroić pory na pół, umyć pod bieżącą wodą. Pokroić na w plasterki. Ugotować w posolonej i posłodzonej wodzie. Tłuszcz rozpuścić dodać mąkę, kiedy spieni się, zbieleje, dolewać najpierw mleko potem śmietankę, dodać sól, cukier i sok z cytryny. Odsączone pory włożyć do sosu.

