

Szparagi w sosie mornay



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi	75 dag
masło	4 dag
mąka	2 dag
mleko	1/4 l
starty ementaler	8 dag
żółtko jajek	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi ugotować (czas gotowania pod przykryciem ok. 30 min);wyjąć i osączyć. Żaroodporną formę wysmarować masłem, ułożyć w niej szparagi główkami w jedną stronę. Następnie przygotować sos. Pozostałe masło (ok. 2 dag) roztopić, dodać mąkę, zamieszać, rozprowadzić zimnym mlekiem, gotować 5 min., doprawić solą i pieprzem wędzonym, domieszać 1/2 startego sera. Żółtko wymieszać z 3 łyżkami sosu, a następnie połączyć z resztą. Sosem połączyć główki szparagów, posypać pozostałym serem. Wstawić do piekarnika na ok. 5 min.