

Por w kremowym sosie musztardowym



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por	2 szt
ocet winny	1 łyżka
olej	1/8 l
żółtko surowe	1 szt
sok z cytryny	2 łyżeczki
musztarda	4 łyżki
cukier	1 łyżka
kremówka	1/8 l
szynka z indyka	4 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pory przekroić wzdłuż, ugotować w ¼ litra osolonej wody. Ostudzić.
2. Ocet rozmieszać z solą, pieprzem i 2 łyżkami oleju, doprawić do smaku. Marynatą posmarować osuszone, złożone jedna na drugiej połówki porów.
3. Żółtko wymieszać z sokiem z cytryny, musztardą i cukrem. Stopniowo dodawać olej. Krem musztardowy wymieszać z ubitą kremówką, powstały sos doprawić do smaku.
4. Por zawinąć w plasterki szynki. Włożyć do sosu.