

Pory w sosie serowym



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por (biała część)	60 dkg
mleko	1/2 szklanki
serek topiony	10 dkg
bulion warzywny	1/2 szklanki
szynka	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory 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 pory zawinąć w plaster wędliny, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, zalać sosem i zapiec.