

# Mornay mártás

Szerző: -ka-pá-r-

2007. október 05.

Utolsó frissítés: 2007. október 05.

- 5 dkg liszt

- 7 dkg vaj

- 5 dl tej

- 2 db tojássárgája

- 1 dl tejszín

- 5 dkg reszelt sajt

- só, bors, szerecsendió 5 dkg lisztből 5 dkg vajból világos rántást készítenk, majd folytonos keveréssel hozzáadjuk a tejet és lassan kb. 10 perc alatt sűrűre beforraljuk. Az így kapott besamel mártásba még melegen belekeverjük a maradék vajat és a tejszín-t, sózzuk és fűszerezzük, majd ha már kőzmelegre hűlt, elkeverjük benne a tojássárgákat és a sajtot. Utóbbival megtharozhatjuk a mártás karakterét. Aon tőbbnyire eidejelleg sajttal csinálom, de goudával, illetve szárazabb sajtokkal, például parmezánnal is kellemes. Párolt húsokhoz és zöldségekhez való nehéz karakterű mártás, de használhatjuk csúben sőt (gratin) zöldségek elkészítéséhez is. Boraján: Alapvetően a fehérborokat szereti, de a konkrét fajtát a felhasználó jelöl