

# Sajtmártás

Szerző: Fehér Vivien  
 2008. július 04.  
 Utolsó frissítés 2008. október 11.

- 7 dkg vaj
- 7 dkg reszelt gouda sajt

- 5 dkg finom liszt
- 1 dl tejszín
- 2 db tojás sárgája
- 3 dl tej
- 1/2 szercsendi

- 1 tk sárga vajból a lisztből világos rántást készítsünk. Tejjel felengedjük, simára keverjük, sárgával és szercsendi-val zésztjük, majd felrottyantjuk. Ekkor adjuk hozzá a reszelt sajtot és mársákkelt lángon addig meleg-tűzre tovább, míg az egészen fel nem olvad benne. Ezután a tűzről levéve hagyjuk kissé kihűlni, majd belekeverjük az elázalt tejszínnel elhabart tojássárgákat. Végül finom szűrőn az egészet átengedjük, hozzámorzsoljuk a maradék vaját (mórtás) és habverővel simára keverjük. A végén fűszert szűrőn átkészítjük a csészével is végezhetjük. (1-2 ek somlói és egy csipet fehérbors hozzáadásával további kellemes íz érhető el.)

A sajtmártást leginkább meleg ételhez adjuk, mint például a hősos palacsinta, vagy a sajtos fánk, de zletes kiegészítője lehet például a szarvasborjú flekkenek, vagy grillezett zöldségeknek is.