

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 1/2 órán kb. 10 perc alatt sűrűre beforraljuk. Az így kapott besamel mártásba még melegen belekeverjük a maradék vaját 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 eide jellegű sajttal csinálom, de goudával, illetve szárazabb sajtokkal, például parmezánnal is kellemes. Párolt húsokhoz és zöldségekhez való nehéz karakterű mártás, de használhatjuk csúben sőt (gratin) zöldségekkel elkészítéséhez is. Boraján: Alapvetően a fehérborokat szereti, de a konkrét fajta a felhasználó sajtjával jelöl