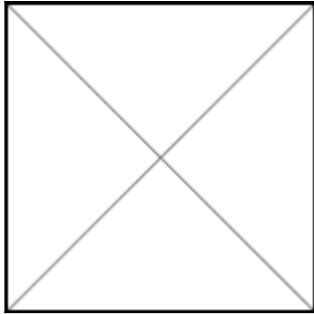




Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Sos z sera żółtego

Podaje się do potraw z makaronu, ryżu, ryb, jaj.

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 szt.
- tarty ser, 3 dag
- mleko, 1 szkl.
- rosół, 1 szkl.
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 3 dag

Sposób przygotowania:

Z tłuszczu i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją zimnym rosółem, wlać mleko i zagotować mieszając. Dodać utarty ser i podgrzewać sos ciągle mieszając, aż do zupełnego rozpuszczenia się sera. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny i solą.

