

## Hagymamártás - soubise-mártás (meleg)



### Hozzávalók:

3-4 közepes nagyságú vöröshagyma, 5 dkg vaj, só, frissen őrölt fehér bors, kristálycukor, 5 dl besamelmártás

1. A hagymát megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, gyűrűire szedjük, majd a fölolvasztott vajon, fedő alatt megpároljuk. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, leheletnyi cukorral ízesítjük, végül a kész besamelmártásba keverjük.
2. Készíthetjük úgy is, hogy a hagymát csak leforrázzuk, megfűszerezzük, és így keverjük a kész besamelbe. Tojásételekhez és zöldségfelfűjtakhoz tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 438 kcal