

Fehérboros mártás (meleg)



Hozzávalók:

4 dkg vaj, 2 csapott evőkanál finomliszt,
3,5 dl szárnyas- vagy halalaplé (szárnyasok
vagy halak csontjából főzött alaplé), 1,5 dl
zamatos fehérbor, só, 1 mokkáskanál őrölt
fehér bors, 1 dl főzőtejszín, 1 tojássárgája,
1,5 dkg vaj

1. A vajat egy kisebb lábasban fölolvastjuk, majd a lisztet kevergetve 1,5-2 perc alatt megfuttatjuk benne, de vigyázzunk, nehogy megpiruljon.
2. Az alaplevet és a bort ráöntjük, habverővel szüntelenül keverve kb. 4 perc alatt sűrűre főzzük. Megsózzuk, megborsozzuk, a tűzről levéve a tejszínben elkevert tojássárgájával gazdagítjuk. A vajat beledobjuk.

Jó tanács

- Szárnyashútból készült ételekhez szárnyasok csontjából, halakból készült ételekhez halak csontjából főzött alapléből főzzük.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 248 kcal