

Hozzávalók:

6 dkg vaj, 2 csapott evőkanál finomliszt, 5 dl tej, 2 evőkanál csípős mustár, 2 evőkanál mustárpor (porrá őrölt mustármag), só, őrölt fekete bors, 1,5 dl főzőtejszín

1. A vajat egy lábasban fölolvastjuk, a lisztet

1 perc alatt megfuttatjuk rajta, de megpirítani nem kell. Az időközben fölforralt tejet apránként ráöntjük. Kevergetve 2-3 percig forraljuk, ezalatt mártásszerűen besűrűsödik. A kétféle mustárral ízesítjük, megsózzuk, megborsozzuk, a tejszínnel dúsítjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 1426 kJ/341 kcal • 7,1 g fehérje • 27,6 g zsír • 16,0 g szénhidrát • 0,0 g rost • 75 mg koleszterin