

Márványsajtos mártás (meleg)

Hozzávalók:

3-4 dl tej, 4 dkg vaj, 4 dkg finomliszt, 10 dkg márványsajt, 1 kis gerezd fokhagyma, 1 evőkanál fehérbor, egy-egy csipetnyi só és őrölt fehér bors

1. A tejet fölforraljuk. A vajat kisebb lábasban fölolvastjuk, a lisztet hozzáadjuk, és kevergetve fél perc alatt megforrósítjuk, de ügyeljünk arra, nehogy megpiruljon.
2. Továbbra is állandóan kevergetve apránként beleöntjük a tejet, és épp csak 1-2 percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik.
3. A tűzről levéve a márványsajtot belemorzsoljuk, a zúzott fokhagymával és a borral ízesítjük, megsózzuk, megborsozzuk, merülőmixerrel simára keverjük.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 242 kcal • 8,8 g fehérje • 17,6 g zsír • 12,1 g szénhidrát • 0,0 g rost • 54 mg koleszterin