

Szparagi w sosie serowym

Autor: **srk76**Przepisów: **115** Ocena: **3716**

 3-4 os.  15 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- szparagi zielone - wiązka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- śmietana - 100ml
- żółty ser - 100g
- Gałka muskatołowa
- Sól
- Pieprz
- Szczypiorek

Sposób przygotowania:

- 1 Szparagi gotujemy pokrojone skośnie w kawałki. Wody dajemy tyle by zakryć szparagi, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżeczka masła i siedem minut od zagotowania.
- 2 Na patelni podsmażamy mąkę pszenną. Gdy się zrumieni podlewamy 1 szklanką (250 ml) wywaru spod ugotowanych szparagów i energicznie mieszamy by nie powstały mączne grudki. Dodajemy śmietanę i starty żółty ser (myślę że cheddar będzie najlepszy do tego sosu ale można użyć innego) Czekamy aż sos się zagotuje. Wtedy skręcamy ogień i doprawiamy sos solą, pieprzem i gałką muskatołową.
- 3 Przed podaniem szparagi polewamy serowym sosem i posypujemy posiekanym szczypiorkiem lub zieloną cebulką. Pyszna sałatka na ciepło.

Pod wpisem link do naszego nowego kulinarnego bloga. Zapraszamy

Twoje notatki do przepisu: