



Sos bechamel cu smântână și cașcaval (sos Mornay)

Steps: 3

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

Pentru sosul bechamel	40 g	unt, minim 80% grăsime
40 g făină	400 ml	lapte
Pentru sosul Mornay	200 ml	smântână lichidă, pentru frișcă, minim 30% grăsime
80 g cașcaval ras (de preferință, parmezan, emmentaler, gruyère sau cheddar)	100 g	unt, minim 80% grăsime
sare, după gust		piper negru, proaspăt măcinat, după gust

Instructions

Pasul 1. Începe prin a prepara sosul bechamel clasic, așa cum am arătat în rețeta de mai sus, folosind 40 g unt, 40 g făină și 400 ml lapte, având grijă să nu pui prea multă sare, deoarece la acest sos alb se va adăuga și cașcavalul ras.

Pasul 2. Când sosul bechamel este gata și a ajuns la consistența cerută, adaugă smântâna lichidă, pune din nou vasul pe foc mic, pune celelalte 100 g de unt și, folosind telul, încorporează-l în sos.

Pasul 3. Spre final, pune în compoziție și cașcavalul și amestecă până când acesta se topește.

Sosul se servește cald.

Ca să prepari un adevărat sos Mornay, ai nevoie de ingrediente de calitate. Ia-ți cardul Selgros, disponibil acum și pentru clienții persoane fizice, pe care îl poți solicita în toate magazinele Selgros, la Biroul de Informații Clienți, și alege cele mai proaspete ingrediente, care îți vor alimenta pasiunea pentru gătit!

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Sos bechamel cu smântână și cașcaval (sos Mornay)

Stand 15.12.2023