Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сливочно-сырный соус

1 февраля 2013 17:01 · https://open-cook.ru/recipes/slivochno-syrnyj-sous



Хороший такой сырный соус, не для сидящих на диете. Сытный, вкусный и простой. Рецепт мой, был придуман по необходимости, потому что я забыла про соус к рыбе. Напрочь. Потому приготовила его минут за 10, а то и меньше, потому что рыба была уже в духовке, рис почти сварился, а соуса все нет. Вы же понимаете, что соус – это необходимость, а не баловство?

Понадобилось:

- 40 гр сливочного масла
- 1 ст.л. муки
- 200 гр сливок, использовала 11-ти процентные

- 100 гр пармезана, натерла на мелкой терке
- соль, перец черный молотый

Ставим сковороду на средний огонь и растапливаем на ней масло. затем всыпаем муку и активно перемешиваем, чтобы получилась однородная масса, держим на огне несколько секунд.



Постепенно масса будет приобретать коричневый цвет, мы этого не ждем. Нам коричневый цвет не нужен. Должно получится так.



А теперь мы добавляем сливки и вуаля! размешиваем все это венчиком. Может кто-то уже так и делает, но я вот только додумалась венчиком избавляться от мучных комочков в соусе. Все хорошенько перемешиваем венчиком и доводим до кипения.



Если соус густоват для вас, добавьте еще сливок. Солим и перчим по вкусу, снова перемешиваем.



Добавляем тертый сыр и прогреваем, помешивая, до его расплавления.



Мы этот соус употребляли с запеченным филе телапии. Нам это сочетании очень понравилось. Опять же, это все не для сидящих на диете. С соусом рыбка сытнее, это факт.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1



Костя # 10:35 30.06.2020

Люблю варить соусы! Попробую по вашему рецепту! Выглядит аппетитно!
