

Sos serowy do grzanek

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać od razu do grzanek.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag żółtego sera -
- 3 łyżki masła -
- 2-3 łyżki gęstej smietany -
- duże jajko -
- szkl. białego wytrawnego wina -
- sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Ser zetrzec na tarce o małych otworach. Jajo rozkłuć ze śmietaną. Do niedużego rondelka wstawionego do garnka z gorącą wodą wsypać ser i włożyć masło, a potem mieszając podgrzewać, aż się roztopią. Wtedy stopniowo wlewać najpierw rozkłucone jajko, później wino. Sos doprawić do smaku solą i pieprzem.

