

## www.SztukaKulinarna.pl

### Mleczaje w sosie serowym

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
200	gram	mleczaja smacznego	
350	gram	ementalera	
50	gram	masło	
1	szklanka	mleko	
4	szt	żółtko	
		sól, pieprz.	

Przepis Utarty ser, pieprz, żółtka i mleko miksować przez 2 min. Mieszając ogrzewać w kąpeli wodnej, aż powstanie gładki sos. Osolić, dodać uduszone, pokrojone w kostkę grzyby. Ogrzewać jeszcze 5 min. Podawać na gorąco z pieczywem.

Składniki

200 g mleczaja smacznego, 350 g ementalera, 50 g masła, 1 szkl. mleka, 4 żółtka, sól, pieprz.