

KUCHNIA FRANCUSKA – FRANCJA PÓŁNOCNA OD BRETANII PO ALZACJE

NALEŚNIKI GRYCZANE Z SOSEM MORNAY

składniki na naleśniki (na 16 sztuk): 200 g mąki gryczanej, 90 g mąki pszennej, 1 jajko, 500 ml mleka, szczypta soli, olej do natłuszczenia patelni 50 g masła

Zmieszać ze sobą oba rodzaje mąki. Następnie dodać jajko i mleko wyrobić ciasto. Posolić. Jeśli ciasto wyjdzie zbyt gęste, rozrzedzić odrobiną wody. Ciężką, żeliwną patelnię posmarować olejem przy pomocy pędzelka (lub ręcznika papierowego) i rozgrzać. Nabrać pół chochli ciasta i rozprowadzić kolistymi ruchami po patelni. Smażyć z obu stron przez około 2 minuty. Na każdym naleśniku położyć kawałek masła wielkości orzeszka laskowego, następnie złożyć je w kopertę i trzymać w ciepłym piekarniku, dopóki wszystkie naleśniki nie zostaną usmażone. Podawać z sosem Mornay.

składniki na sos Mornay (4 porcje): 30 g masła, 40 g mąki, 500 ml mleka, 100 g tartego sera gruyere (lub ementalera), 5 plasterów szynki pokrojonej w kostkę (najlepiej gotowanej), 400 g pieczarek pokrojonych w plasterki i podduszonych i podduszonych, sól, świeżo zmielony pieprz

Roztopić połowę masła w garnku, dodać na raz mąkę i przyrumienić, ciągle mieszając. Stopniowo dolewać mleko, wymieszać je z mąką za pomocą trzepaczki do piany i zagotować. Dodać ser i dokładnie wymieszać, nie pozwalając by powstały grudki. Ewentualnie dolać nieco mleka. Gotować na wolnym ogniu przez 10 minut, od czasu do czasu mieszając, dodać resztę masła. Zmniejszyć ogień, by sos nabrał konsystencji śmietany. Szynkę i pieczarki wymieszać z sosem, doprawić solą i pieprzem.

UWAGA: Ten sos pasuje do każdej potrawy mącznej, np. klusek, kopytek, a także do ziemniaków i niektórych warzyw, np. pora.