

Sóskamártás

Hozzávalók:

20 dkg sóska
1 evőkanál fagyos zsír
Liszt
Tej
Só
Víz



Elkészítés:

A sóskákat megtisztítjuk a szárától, alaposan megmossuk, és kevés olajon megpároljuk. Ha nem akarjuk rögtön elfogyasztani, akkor kihűlés után a mélyhűtőben lefagyasztiuk, így bármikor elkészíthetjük.

A zsírt felolvasztjuk és megszórjuk annyi liszttel, hogy nem túl sűrű rántásunk legyen. Amikor a liszt kifehéredik a zsírban, felengedjük hideg vízzel, majd a sóskapürét belerakjuk, és állandóan kevergetve felforraljuk, majd megsózzuk.

A tejből és a lisztből habarást készítünk. (Habverővel simára keverjük.) A tej mennyisége ízlés kérdése, lisztet pedig annyit teszünk bele, hogy mártás jelege legyen. A tejes-lisztes habarást a sóskás keverékhez hozzáöntjük, és lassú tűzön kevergetve összefőzzük. Ha túl sűrű lenne, tejjel hígítjuk. Ha szükséges, akkor még teszünk bele sót.

Ha önálló fogásként adjuk, akkor mielőtt kész lenne, beleütünk egész tojásokat. Ezzel nem keverjük, csak mozzgatjuk, így a tojások egyben maradnak.

Finom fasírozotthoz, töltött húsokhoz, amihez még főtt burgonyát is tálalunk köretként.

Megjegyzés:

A habaráshoz egy merőkanál sóskás keveréket hozzáadunk, jól elkeverjük, és így öntjük a többi sóskás keverékhez. Ez azért fontos, mert ez által, nem kapódik össze a tej, nem lesz túros a mártásunk, hanem szép sima, krémes.

Nagyon finom!