

Cartofi cu sos Worcester

Cartofi cu sos Worcester

Ingrediente :

800 g cartofi, 40 g faina, 750 ml lapte, 2 linguri unt, 2-3 picaturi sos Worcester, 1 lingura zeama de lamiie, 1 lingura mustar, 3 linguri patrunjel tocat

Preparare :

Se fierb cartofii in coaja, in apa cu sare, pina cind sint fierti (30 de minute). Se topeste untul intr-o tigaie, se adauga faina si se caleste putin, la foc mic. Se adauga treptat laptele. Se amesteca bine si se lasa sa clocoteasca. Se adauga 2 linguri de patrunjel tocat, sosul Worcester, zeama de lamiie, mustar, sare si piper. Se aseaza cartofii pe farfurii si se toarna din belsug sos. Se presara patrunjel tocat. Este o garnitura foarte potrivita pentru fripturi de porc.