

Sos de marar



Nu stiu voi cat de tare tresariti la vazul unui manunchi verde, proaspat, de marar, dar eu sint chiar lesinata dupa el ☺ (mararul si leusteanul imi plac la nebunie!!!) si inevitabil mi-l imaginez intr-un sos cremos si delicios, ca cel pe care am sa vi-l prezint acum. E preferatul meu, in orice anotimp!

...din cauza ca il fac mereu „cu ochii inchisi” ☺ ...n-am sa va pot reda cu exactitate cate grame dintr-unul sau altul folosesc, dar veti vedea ca nu e nici o mare filozofie, toate se aduna la un loc si se potrivesc de gust. Aveti nevoie de o legatura sau doua de marar, ulei, faina si lapte pentru sosul bechamel, un pic de sare, un pic de zahar, un pic de otet :)))

In mare, se reiau pasii de la **spanac cu lapte**, omitand, insa, usturoiul.

Se spala, deci, mararul; se taie marunt. Se incalzeste uleiul, se adauga faina (pana obtineti o pasta), lapte, sare dupa gust. Se adauga mararul tocat:



Se amesteca bine si se lasa pe foc pana cand pufaie :)))
Se adauga cate „un pic” de zahar, otet, etc...
La sfarsit, dupa ce ati luat compozitia de pe foc, puteti adauga
cateva linguri de iaurt.



Noi l-am servit langa niste cartofi fierti si niste **chiftelute
grozave**, cu pasta de ansoa:



Foarte, foarte fain, sper sa il incercati!!!

Merge de minune si cu budincile pe care nu demult vi le-am prezentat: **de dovlecei** si **de legume** ☐