

## СОСОВИ ОД БЕШАМЕЛ-ФОНДА

### СОС МОРНЕЈ (СОС ЗА ГРАТИНИРАЊЕ)

Потребне намирнице (за 1,5 л): 1 л бешамела, 5 дl (слатке) павлаке, 5 жуманаца, 100 г пармезана, 1/4 морског орашчића и 2 г соли (по потреби).

### ПРИПРЕМАЊЕ МОРНЕЈ-СОСА

**Разрађивање фонда бешамела у сос.** – Посуда са тек завршеним топлим или чуваним млаким (ређе хладним) бешамелом уклони се са штедњака или извади из бен-марија, па му се, уз полако мешање жицом за мућење, постепено додаје слатка павлака. Маса се разређује уз мешање жицом све док не буде средње густине, и док не почне да се лепи за унутрашње зидове посуде.

**Сједињавање жуманаца.** – Уз даље мешање жицом садржају се додаје једно по једно жуманце, чиме се маса разређује а истовремено постаје компактнија.

Разређена маса треба да има густину између слатке павлаке и милерама, сјајну и глатку површину, и да се при мешању лепи за унутрашње зидове посуде у којој се припрема.

**Зачињавање.** – Овако разређена маса се зачињава, уз мешање жицом и додавање соли и струганог орашчића.

**Сједињавање сира са масом.** – Непосредно пре преливања у сос се, уз мешање варјачом, додаје стругани пармезан.

**Примена соса.** – Овај сос се употребљава за припремање разних топлих предјела и јела која се гратинирањем, тј. кратким печењем у рерни завршавају и одмах потом служе.