



Zöldbab sajtmártásban

Hozzávalók:4-5 főre

- 80 dkg friss zöldbab
- 4-5 lis fakanálnyi liszt
- 1 evőkanál vegetta
- 5 dkg vaj
- 1 tojás sárgája
- $\frac{1}{2}$ l tej
- 10-15 dkg reszelt sajt
- Só,bors,friss kapor, snidling, 1 csipet majoranna

A megtisztított zöldbabot felteszem főni vegettas vízbe,amikor felforrt lezárom és a fedő alatt hagyom hűlni.

Elkészítem a sajt mártást -vaját olvasztok átforgatom benne a lisztet ,(világos maradjon),majd felengedem tejjel és beforralom .Amikor kellő sűrűségű beleteszem a darált sajtot beforralom és leveszem a tűzről és beleteszek egy tojás sárgáját kevergetem össze ne kapja. Leszűröm a babot ,jénai edénybe kupacokat alakítok(1 adag 1 kupac)megszór omapróra vágott kaporral,snidlingel és a csipetnyi majorannával befedem a mártással sütőbe teszem és megpirítom a tetejét

