

תרד ברוטב בשמל



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה תרד מאודה
- כף חמאה שטוחה
- כף קמח לבן
- מיליליטר חלב
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפית אגוז מוסקט טחון שטוחה

הכנה

1. הכנת רוטב הבשמל דורשת מהירות עבודה וערבוב אינטנסיבי. לכן הכינו מראש את כל הרכיבים.
2. ממיסים את החמאה במחבת על אש בינונית-גבוהה. כשהחמאה נמסה מוסיפים כף קמח ובוחשים היטב בכף עץ.
3. מוסיפים מעט חלב (חצי מצקת) וממשיכים לערבב. מביאים את החלב לרתיחה ואז מוסיפים עוד קצת חלב. כך עד שמוסיפים את כל החלב (300 מ"ל).
4. כשהרוטב מסמיך מעט, מורידים מהאש ומוסיפים מלח, פלפל ואגוז מוסקט. מערבבים היטב.
5. קוצצים דק את התרד המאודה ומוסיפים לרוטב. מערבבים היטב ומגישים.

20 דקות 🕒

4 servings 4 🍴