



Ингредиенты:

- Для гарнира:
- 250 г вермишели,
- 70 г сливочного масла,
- соль по вкусу.

Для белого соуса:

- 30 г пшеничной муки высшего сорта,
- 30 г сливочного масла,
- 500 мл молока,
- 50 г тертого острого сыра.
- 1 кг телятины (почечной части),
- 30 г топленого масла для жаренья,
- 500 мл мясного бульона,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Вынуть кости из телятины, разделить мясо на порции, обжарить в топленом масле, добавить мясной бульон, довести до кипения, добавить муку, сливочное масло, молоко, сыр, соль и перец по вкусу.