

Sos musztardowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podajemy do sztuki miesa, kielbasy z ruszty i ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki beszamelu -
- 2 łyżki musztardy -
- sok z połowy cytryny -
- cukier, sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Sok z cytryny, cukier, sól i musztardę dodajemy do gorącego sosu, mieszamy i zagotowujemy.

