

# 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.

