

Sos z żółtym serem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Ciepły podawac do drobiu, cieleciny, ryb, jaj i warzyw.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki beszamelu -
- 10 dag ostrego żółtego sera -
- żółtko -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ser trzemy na tarce, mieszamy z goracym sosem i studzimy. Żółtko rozkłocamy, dolewamy mała ilość beszamelu i starannie mieszamy, a następnie łączymy z pozostałym sosem.

