

Sos Beszamelowy

Przepis dodany przez użytkownika timido

prosty...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 60 g
- mleko - 2 szkl.
- mąka - 1/4 szkl.
- ser żółty - 30 dkg

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Masło roztopić, wsypać mąkę. Smażyć na małym ogniu około 2 minut aż zasmażka się zarumieni. Zdjąć z ognia i stopniowo wlewać mleko nieustannie mieszając. Wstawić na ogień i zagotować mieszając, aż sos zacznie się gotować i gęstnieć. Gotować 2 minuty po czym dodać ser. mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Doprawić solą i pieprzem

