

Beszamel

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny biały sos.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 łyżki masła -
- 2 łyżki mąki pszennej -
- 2 szkl. śmietanki -
- łyżeczka soku z cytryny -
- szczypta gałki muszkatałowej -
- sól, biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Masło roztopić, dodać mąkę, energicznie mieszając, zasmażyc ale nie rumienic. Następnie- wciąż mieszając- porcjami dolewać śmietankę i gotować 7-8 minut na małym ogniu. Pod koniec gotowania sos doprawić sokiem z cytryny, gałką muszkatałową, solą i pieprzem.

