

sos beszamelowy



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 łyżki
masło	2 łyżki
mleko	1 i 1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tłuszcz umieszczamy w rondelku i na małym ogniu powoli go rozpuszczamy. Rozsypujemy mąkę na płynny tłuszcz i mieszamy trzepaczką, aż nam się składniki połączą. Nie smażymy i nie przyrumieniamy, tylko od razu, gdy uzyskamy gładką masę. Wlewamy część mleka. Mieszamy energicznie trzepaczką, żeby nam nie powstała jedna wielka klucha. Cały czas mieszając, podgrzewamy na małym ogniu. Pod wpływem temperatury sos się nam zagęszcza. Wlewamy więc następną porcję mleka i znowu podgrzewamy mieszając. Powtarzamy tę czynność, aż uzyskamy konsystencję gęstej śmietany. Teraz doprawiamy solą, białym pieprzem i gałką muszkatałową. Doprowadzamy sos do punktu wrzenia, zestawiamy z ognia i serwujemy natychmiast.