

## Sos serowy

### KAROLINKA W KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	1 kostka
<b>ser cheddar</b>	30 gr
<b>ser ementaler</b>	30 gr
<b>serek topiony</b>	1 sztuka
<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>mleko</b>	pół szklanki
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

est to sosik który dodaje do wielu potraw, więc zamieszczam jeden ogólny przepisik. z mąki i masła robimy w rondelku zasmazke. PO chwili dodajemy mleko, można zimne, ja preferuje gorące, pozwalamy gotowac się 3/4 minuty. Gdy zacznie gęstnieć dodajemy starte sery i serek topiony, doprawiamy do smaku i gotowe. MOzna również robić różne wersje tego sosiku, i tak jest doskonały, np z pomidorkami, papryką lub moja ulubiona wariacja ziołowo czosnkowy :)