sos beszamelowy



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	1,5 łyżki
mąka	1 łyżka
żółtko jajek	2
śmietanka	2 łyżki
szczypta gałki muszkatułowej	
sól i pieprz do smaku	
mleko	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić na patelni i zdjąć z ognia. Dosypać mąkę i dokładnie wymieszać. Cały czas mieszając wlać mleko. Ponownie postawiać na ogniu. Doprowadzić do wrzenia cały czas mieszając. Żółtka połączyć ze śmietanką. I powoli wlać do sosu. Przyprawić do smaku dodając jeszcze gałkę.