

Sos beszamelowy



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	3 łyżki
mąka	3 łyżki
mleko	2 szklanki
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić na patelni. Dodać mąkę, przesmażyć. Zalać mlekiem, dusić na wolnym ogniu do zgęstnienia. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.