

Sos beszamelowy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 łyżka
masło	2 łyżka
mleko	2,5 szk
sól do smaku	
pieprz do smaku	
gałka muskatołowa do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować wszystkie składniki na sos. W rondelku na niewielkim ogniu roztopić masło. Wsypać przygotowaną wcześniej mąkę i wymieszać, ale dosłownie chwilę aby mąka się nie przyrumieniła bo wtedy sos zmieni smak i barwę. Następnie wlewać mleko cały czas mieszając i uważając aby nie powstały grudki. Konsystencja powinna być kremowa. Sos mieszając zagotować i odstawić. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muskatołową.