

sos beszamelowy



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	7 łyżek
mąka	7 łyżek
mleko	4 szklanki
sól	
pieprz	
gałka muszkatałowa	
ser żółty	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W większym garnku rozpuszczamy masło. Kiedy masło całkowicie się rozpuści dodajemy do niego mąkę i chwilę smażymy. należy cały czas mieszać, aby masa się nie przypaliła. Dodajemy mleko i rozprowadzamy masę mączną. Gotujemy na małym ogniu mieszając cały czas, do momentu aż sos zgęstnieje. Na koniec doprawiamy do smaku i dodajemy ser. Sos pasuje do sałatek, a nawet do mięs.