

Sos beszamelowy



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
mleko	1,5 szkl
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób wykonania:

Tłuszcz umieszczamy w rondelku i na małym ogniu powoli go rozpuszczamy. Rozsypujemy mąkę na płynny tłuszcz i mieszamy trzepaczką, aż nam się składniki połączą. Nie smażymy i nie przyrumieniamy, tylko od razu, gdy uzyskamy gładką masę wlewamy część mleka. Mieszamy energicznie trzepaczką, żeby nam nie powstała jedna wielka klucha. Cały czas mieszając, podgrzewamy na małym ogniu. Pod wpływem temperatury sos się nam zagęszcza. Wlewamy więc następną porcję mleka i znowu podgrzewamy mieszając. Powtarzamy tę czynność, aż uzyskamy konsystencję gęstej śmietany. Teraz doprawiamy solą, białym pieprzem i gałką muszkatałową. gdyby nam jednak powstały kluski możemy sos jeszcze uratować blenderem lub mikserem