

Sos beszamelowy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łyżki masła	3
łyżki mąki pszennej	3
szkl. mleka	2
łyżeczki mielonego pieprzu (najlepiej białego, ale może też być czarny)	1/2
łyżeczki soli	1-1,5
gałka muskatołowa (starta na proszek - ok. 1 czubata łyżeczka)	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ja ten sos dodaję do lasagne i zapiekanych warzyw, możemy wzbogacić jego smak dodając np. starty ser...

Masło roztopiamy pomału w rondlu, dosypujemy mąkę i dokładnie mieszamy aby całą mąkę rozprowadzić w tłuszczu. Następnie cienkim strumieniem wlewamy podgrzane mleko, jednocześnie energicznie mieszając sos aby nie zrobiły się w nim grudki. Mieszymy aż sos zgęstnieje i zagotuje się, gotujemy ok. 4 min. żeby mąką straciła smak surowizny. Doprawiamy solą, pieprzem i świeżo startą gałką muskatołową. Ja w przepisie podałam 1 całą gałkę ponieważ lubię jej smak, ale można dodać mniej. Sukces udanego beszamelu polega na starannym mieszaniu żeby sos był gładki i bez grudek. W/g mnie musi być też dobrze doprawiony, ale to już kwestia gustu.