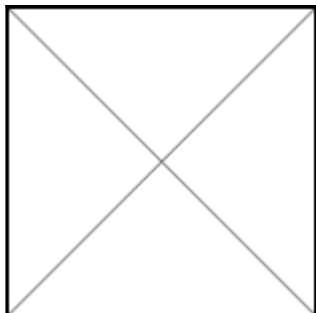




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos beszamelowy śmietankowy

Jeżeli trzeba, sos nieco rozrzedzić mlekiem.

Składniki:

- masło, 3 dag
- mąka , 4 dag
- śmietana, 25 dag
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Stopić masło, dodać mąkę, mieszając podsmażyć ją. Zasmażkę rozprowadzić śmietaną (i rosołem), dodać soli do smaku. Do sosu dodać surowe żółtka, rozmieszać.

