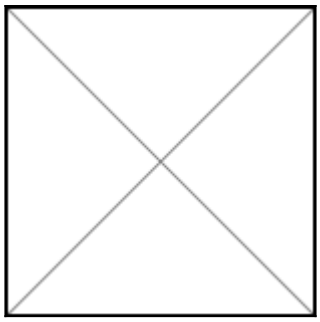

Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Sos beszamelowy

Chyba najbardziej znany

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- ementaler, 3 dag
- jajka, 2 szt.
- śmietanka, 25 dag
- mleko, 1 szkl.
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 3 dag

Sposób przygotowania:

Z tłuszczu i mąki zrobić białą zasmażkę; rozprowadzić ją mlekiem lub śmietanką. Jaja ubić i wlewać stopniowo do przestygniętego sosu. Dodać utarty ser, doprawić solą i wymieszać. Sos beszamelowy powinien być tak gęsty, aby utrzymywał się na powierzchni potraw, które polewa się nim i następnie zapieka. Można nim oblać pieczeń cielęcą i inne mięsa oraz ryby, a także ugotowane, osaczone z wywaru jarzyny (kalafiory, szparagi, fasolkę szparagową).