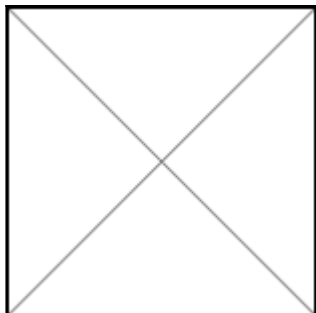




Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Beszamel

Sos śmietanowy

Składniki:

- mąka , 7 g
- tłuszcz, 7 g
- mleko, 30 g
- śmietanka, 70 g
- ser żółty, 7 g
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyc (nie rumieniąc). Zasmażkę rozprowadzić mlekiem i zagotować. Ser zetrzeć na tarce lub przepuścić przez maszynkę, dodać do sosu, wymieszać. Dodać przyprawy i śmietankę.

