



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Sos Beszamel

Baza sosu beszamel - do warzyw, zapiekanek, ryżu...

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mleko, 1.7 szkl.
- mąka , 2 łyżk.
- masło, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Masło rozpuścić dodać mąkę i mieszać do uzyskania gładkiej konsystencji, ale nie przysmażamy. Dodajemy 0,7 szklanki mleka i intensywnie mieszamy, gdy sos lekko zgęstnieje dodajemy resztę mleka. Doprawiamy wg. uznania bazylią, oregano... Można dodać jeno żółtko rozbełtane w odrobinie sosu i starty żółty ser - wówczas mamy idealny sos do zapiekanek. Innym sposobem jest dodanie chrzanu lub czosnku tworząc sos do parówek, mięsa...itp. Smacznego!

