

Sos z żółtym serem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Cieply podawac do drobiu,cielęciny, ryb, jaj i warzyw.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki beszamelu -
- 10 dag ostrego żółtego sera -
- żółtko -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ser trzemy na tarce, mieszamy z goracym sosem i studzimy. Żółtko rozkłocamy, dolewamy mala ilosc beszamelu i starannie mieszamy , a nastepnie laczymy z pozostalym sosem.

