

Sos beszamelowy

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Sos beszamelowy z mlekiem

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 3 PLN

Potrzebne składniki:

- masło - 4 dag
- mąka - 4 dag
- mleko - 1/3 l
- cytryna - do smaku
- jajo - 1 szt.
- sól - do smaku

Przydatne akcesoria:

rondel

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło stopić, zmieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić mlekiem, dodać sól, sok z cytryny do smaku. Zagotować. Całe jajo należy ubić na pulchną masę. Do ubitego jaja wlewać po trochu gorącego sosu stale mieszając, podgrzewać uważając, aby się nie zwarzył.
Dodaj

Jak podawać?

do czerwonego mięsa