

Sos beszamelowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Wyśmienity do lazani!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 łyżki masła -
- 1,5 łyżki mąki -
- szklanka rosołu -
- poł szklani śmietany -
- 1-2 żółtka -
- 2 łyżki utartego żółtego sera -
- sól, pieprz -
- gałka muszkatołowa -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mąkę przesiać przez gęste sito. Masło stopić, dodać przesianą mąkę, wymieszać, dodać, wlewając powoli, zimny rosół w trakcie podgrzewania i ustawicznego mieszania trzepaczką. Doprowadzić do wrzenia, chwilę podgrzewać do zgęstnienia, odstawić, dodać śmietanę wymieszaną z żółtkiem i utarty ser, wymieszać, podgrzać, ale nie zagotowywać. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

