

Sos Beszamelowy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Łatwy i stanowi podstawę do zrobienia innych sosów, np.: koperkowego czy pomidorowego.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 1 łyżka(i)
- mąka - 1,5 łyżka(i)
- mleko - 1,5 szkl.
- cytryna - 1/2 szt.
- sol -
- gałka muszkatałowa jeśli na ostro ma być -

Etapy przyrządzania:

- 1.** - Białą zasmażkę z masła i mąki rozprowadzić chłodnym mlekiem, zagotować , dodać sok z cytryny i przyprawy.

