

# 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