



przepisy.pl

Sos beszamel z serem

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Masło - 2 łyżki
- Mąka - 2 łyżki
- mleko - 2 szklanki
- Gałka Muszkatołowa - 1 szczypta
- Biały pieprz - 1 szczypta
- Starty ser - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W rondelku na małym ogniu rozpuść masło.
2. Na masło posyp mąką i dokładnie wymieszaj do uzyskania jednolitej masy. Zdejmij z ognia (nie zagotowuj, nie smaż masy).
3. Do masy dolewaj stopniowo zimne mleko, cały czas mieszając aby nie powstały grudki.
4. Po dodaniu całego mleka, ponownie postaw na wolnym ogniu, cały czas mieszając doprowadź do wrzenia.
5. Dopraw do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl