



przepisy.pl

Sos beszamelowy – śmietanowy



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- żółtka - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 0.5 szklanek
- ser gruyere - 40 gramów
- mąka - 40 gramów
- mleko - 0.5 litrów
- śmietana - 1 szklanka
- sól
- masło - 40 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Z masła i mąki przygotuj jasną zasmażkę.
2. Rozpuść w ciepłej wodzie kostkę Rosół z kury Knorr i wymieszaj z wcześniej przygotowaną zasmażką. Dodaj mleko i śmietanę, wymieszaj.
3. Połącz żółtka z serem i dodaj do przestudzonego sosu. Tak przygotowany sos podawaj jako dodatek do makaronów i zapiekanek.

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