



Sos beszamelowy

przepisy.pl



Składniki:

- mleko - 2 szklanki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- mąka pszenna - 3 łyżki
- masło - 3 łyżki
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr**

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanym maśle zasmaż mąkę (należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa), zdejmij z ognia.
2. Następnie dodaj 1/3 zimnego mleka energicznie mieszając trzepaczką.
3. Kiedy składniki połączą się i nie będzie grudek, dodaj resztę mleka, mieszając trzepaczką. Sos postaw na gaz, zagotuj. Gotuj około 10 minut lub krócej, do momentu, w którym zgęstnieje. Dopraw do smaku przyprawą Knorr.
4. Dopraw gałką muskatołową.
5. Sos beszamelowy podawaj do drobiu, warzyw, zapiekanek. Służy on również jako baza do sufletów.

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