
Sos beszamelowy

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1114 razy.

Szklanka rosołu
szklanka śmietany
1,5 łyżki masła (margaryny)
2 łyżki mąki
3 dag sera tartego (ementaler, tyłżycki, parmezan)
1-2 żółtka
sok z cytryny
sól
cukier

Tłuszcz stopić , zmieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc. Rozprowadzić rosołem, zagotować . Przyprawić do smaku solą, sokiem z cytryny, wymieszać z żółtkami, śmietaną i tartym serem. Podgrzać , ale nie gotować . Zamiast rosołu i śmietany można użyć mleka (wówczas przyprawić do smaku rozpuszczoną kostką przyprawy do zup).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD