

---

# BESZAMEL PO HISZPAŃSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1581 razy.

5 dag masła,  
1 cebula,  
2 szklanki mleka,  
1,5 dag mąki,  
gałka muskatołowa,  
sól,  
pieprz

Smażyć na maśle drobno krajaną cebulę (nie zarumieniać ), dodać mąkę i mleko, mieszając. Gotować w dużym rondlu na słabym ogniu około 20 min (nie dopuścić do wykipienia). Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową. Przed podaniem przetrzeć przez sito lub zmiksować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD