
BESZAMEL PO HISZPAŃSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1557 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