
Sos beszamelowy 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5261 razy.

2 łyżki masła,

łyżka posiekanej cebuli,

3-4 łyżki mąki,

3 szklanki przegotowanego zimnego mleka,

sól, pieprz,

zielenina

Masło rozgrzać w rondlu, włożyć cebulę, smażyć , aż będzie szklista, wsypać mąkę, wymieszać , smażyć mieszając, aż mąka nabierze jasnożółtego koloru. Mieszając zasmażkę wlewać mleko, przyprawić solą i pieprzem, dodać zieleninę mieszając doprowadzić do zagotowania się, gotować na małym ogniu około 20 min. Przecedzić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>