
Sos beszamelowy biały podstawowy lub smietankowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3827 razy.

Czas przygotow. 15 min.

30 g masła,

30 g maki,

600-900 ml mleka (lub mleka ze smietanka),

galka muszkatołowa, sol, pieprz.

1. W garnku roztopić (na małym ogniu) masło, dodać makę i nie rumienić wymieszać na jednolitą masę. Wlać 600 ml zimnego mleka lub mleka ze smietanką,

mieszać i gotować, aż sos zgęstnieje. Doprawić galką, solą i pieprzem. Jeśli

chcemy, by sos był rzadki, dolewamy więcej mleka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 54.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)