
Sos beszamelowy 5

Dodano: 2000-08-29 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3734 razy.

dwie łyżki maki+łyżka masła - zrobić jasną zasmażkę i dolewać tyle mleka, aby powstał dość gęsty sos (każdy robi taki, jaki lubi).

Po zagotowaniu zdjąć z ognia, wbijać jedno żółtko (cały czas mieszając), dodać soku z cytryny (do smaku), doprawić solą, cukrem i gałką muszkatołową.

Nadaje się do wszelkiego rodzaju zapiekaneq z ryżu i makaronu. (po posypaniu serem)

Joanna

From: "Joanna" <joannaz@promail.pl>