
Sos beszamelowy 6

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3420 razy.

Super tradycyjnie to tak - równe części masła i maki.

Na masle zasmazamy makę, jak będzie OK (kwęsta wyczucia) dolewamy powolutku mleka. W sumie powinno wejść ok. pół litra.

Gotujemy - w zależności od maki od 10 do 20 minut.

Potem przyprawiamy - sol, pieprz, gałka muszkatołowa. Tyle tradycja.

Mozna to modernizować, np. przesmazając też cebule (brrr...).

Nieźnym pomysłem jest dodanie żółtka, dwóch, robi się bardziej kremowy - do lasagne bardzo dobrze pasuje.

MM

From: "Marcin Maruta" <mmaruta@km.com.pl>