

Brokuły w białym sosie

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Brokuły w białym sosie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 brokuły * 4 łyżki czubate masła * łyżeczka cukru * łyżeczka soli -
- ok. 2 łyżek mąki * szklanka mleka * 4- 5 łyżek śmietany 36% * -
- pół szklanki utartego żółtego sera * ew. sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Brokuły myjemy i gotujemy w wodzie z dodatkiem 2 łyżek masła, łyżeczki soli i łyżeczki cukru, przez ok. 20 minut. W drugim naczyniu przygotowujemy sos. Roztapiamy pozostałe masło, dodajemy mąkę. Zasmażamy aż straci smak surowizny. Dodajemy mleko i śmietanę. Zagotowujemy. Dodajemy ser i ew. przyprawiamy wg uznania. Podawać można z surówką z kapusty pekińskiej.

