

sos beszamelowy

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

sos

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 100 g
- masło - 100 g
- mleko - 1/2 szkl.
- pieprz - szczypta(y)
- starty ser - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. do stopionego masła dodaj mąkę i stale mieszając dodaj stopniowo gorące mleko.mieszaj nadal gotując 3-5 minut.jezeli sos poddajesz do warzyw dodaj ser.przypraw do smaku

