Sos beszamelowy

Tylko z Natury

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- masło - 120 g
- mąka - 100 g
- mleko - 600 ml
- żółtko (opcjonalnie) - 2 szt.
- gałka muszkatołowa - 3 szczypta
- sól morska - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku na wolnym ogniu rozpuszczamy 120 g masła, dodajemy do niego 100 g mąki, prażymy mąkę z masłem przez 2 minuty, cały czas mieszając drewnianą łyżką. Stopniowo dodajemy 600 ml mleka, całość mieszamy za pomocą trzepaczki. Doprawiamy solą i pieprzem, następnie dodajemy 3 szczypty gałki muszkatołowej i żółtka (opcjonalnie). Mieszamy i odstawiamy. Na koniec możemy doprawić jeszcze szczyptą gałki muszkatołowej i solą do smaku.
Żółtka można dodać po wyłączeniu już gazu i mieszając połączyć z sosem.