Sos beszamelowy

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

- masło - 50 g
- mąka pszenna - 40 g
- mleko - 500 ml
- sól - - do smaku
- pieprz czarny - - do smaku
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko podgrzać. Masło umieścić w rondlu i roztopić na średnim ogniu. Dodać mąkę i dobrze wymieszać do połączenia się składników. Cały czas mieszając smażyć, aż na powierzchni pojawią się „bąbelki”. Do zasmażki dodać mleko w ilości 150 ml i dokładnie wymieszać. Następnie dodać resztę mleka i ciągle mieszając gotować jeszcze kilka minut, aby pozbyć się mącznego smaku. Zdjąć z ognia i doprawić do smaku solą, pieprzem i startą gałką muszkatołową.