

# Sos beszamelowy



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2200** Ocena: **48796**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 200 ml mleka
- 2 łyżki masła
- 1,5 łyżki mąki
- sól ,cukier ,pieprz biały ,gałka muszkatołowa

## Sposób przygotowania:

- 1 W rondelku roztopić masło ,wsypać mąkę i podsmażyć 2-3 minuty. Wlać wolno mleko ,doprowadzić do wrzenia i ubijając trzepaczką ,gotować na niewielkim ogniu 5 min. Doprawić do smaku solą ,pieprzem ,gałką muszkatołową oraz szczyptą cukru.

## Twoje notatki do przepisu: