

Sos beszamelowy na zielono



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **231** Ocena: **2876**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Masło 2 łyżki
- Mąka pszenna 2 łyżki
- Mleko ok. 1 i 1/2 szklanki
- Koperek 1 pęczek
- Natka pietruszki 1 pęczek
- Sól
- Pieprz
- Gałka muskatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Koperek i natkę pietruszki umyć i drobno posiekać.

Masło rozpuścić na małym ogniu, następnie dodać mąkę i delikatnie podsmażyć (uważać, aby nie przypalić). Po chwili dodać stopniowo mleko mocno roztrzepując, tak aby nie powstały grudki. Doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową i zagotować. Na sam koniec dodać koperek i pietruszkę i dokładnie wymieszać.



- 2 Podawać z czym tylko zechcemy :)



3 Smacznego !



4 :)



Twoje notatki do przepisu: