

## Ograten sos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **30 g** putera
- **2 kašike** brašna
- **300 ml** slatkog mleka
- **250 ml** pavlaka za kuvanje
- **2** žumanca
- **100 g** kackavalja
- so
- biber
- morski orašćic

## Priprema

Zagrejati puter, staviti brašno i propržiti. Dodavati mleko uz stalno mešanje.

Kada zgusne skloniti sa ringle.

U drugoj posudi izmešati pavlaku za kuvanje, žumanca, izrendan kackavalj, muskatni orašćic, posoliti i pobiberiti. Sjediniti sa bešamelom.

## Savet

Ograten sos je sklop bešamela i mornej sosa i služi za gratiniranje (zapeži u rerni) raznih jela, musaka,

palažinki, lasanja, raznog povrća... Prekusan je i kremast.