

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
- 2žumanca
- **100 g** kackavalja
- so
- biber
- morski orašcic

Priprema

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

Kada zgasne skloniti sa ringle.

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

Savet

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

lazanja, raznog povra... Preukusan je i kremast.