

Bešamel sos



Sastojci

Potrebno je:

- 30 g butera
- 30 g brašna
- 2 čaše mleka
- mleveni biber
- so

Priprema

U manjoj šerpi na šporetu zagrejati buter, dodati brašno i malo ga propržiti, ali ga ostaviti bele boje.

Polako sipati mlako mleko, neprestano mešajući žicom da se masa sjedini. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Kuvati još malo da se zgusne, a zatim skinuti sa vatre i ohladiti.

Služiti uz razna mesa i povrce.