

## Besamel sos (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **50** gputera
- **50** gbrašna
- **500** mlmleka
- **po ukisusoli**
- **1/4 kašičice** muskatnog oraha
- **1/4 kašičice** belog bibera

### Priprema

Na rastopljenom puteru kratko propržiti brašno da ostane vrlo. Lagano mešajući žicom dodavati hladno mleko (da se sos ne bi zgrusao). Dodati so i muskatni orah i biber. Kuvati petnaestak minuta da se sve izjednaci i zgusne.

Besamel sos može poslužiti kao osnova za druge sosove tako što se u gotov sos umešaju razni dodatci kao rendani sir, kisela ili pavlaka za kuvanje, iseckan beli luk, iseckani šampinjoni, iseckana, kuvana jaja, dve tri kašike koncentrata paradajza, sok od limuna...

### Savet

Ovaj ?uveni sos pronalazak je markiza Besamela koji je živeo na dvoru Luja XIV i sa njim stekao svetsku slavu. Kasnije, kroz vekove poslužio je i kao osnova za mnoge druge sosove.