

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 kašicice** muskatnog oraha
- **1/4 kašicice** belog bibera

Priprema

Na rastopljenom puteru kratko propržiti brašno da ostane vrlo. Lagano mešajuci 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 kuhanje, 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.