

Bešamel sos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30** gmaslaca
- **30 g (2 kašike)**brašna
- **200 ml**mleka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**muskantni orašcic
- **po ukusu**biber

Priprema

Maslac istopite na tihoj vatri.

Kad pocne da cvrci dodajte brašno, najbolje je mešati žicom za mucenje jel se tad nece stvoriti grudvice.

Pržite brašno oko 2 minuta, kad brašno zapeni, posolite i dodajte vruce mleko. Nastaviti sa mešanjem. Dodajte biber.

Na kraju kad je sos vec gotov dodajte ako volite muskantni orašcic. Obavezno mešajte non stop. Kad je gotovo sklonite sa vatre i polako ohladite pa probajte da vidite da li je potrebno da se doda još zacina ili soli. Lep i ukusan sos koji možete poslužiti uz razne vrste mesa, povrca ili za priprema lazanja i testenina.

Savet

Količina mleka zavisi od toga koliko želite da vam bude gust sos. Ako želite reži sos dodajte više mleka!