

# Фасоль под молочным соусом



Что нужно:

- фасоль - 1 стакан;
- молоко - 1 стакан;
- слив. масло - 100 г;
- мука - 1 ч. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Заливаем фасоль холодной водой на 4 часа, затем сливаем воду и заливаем новую;
2. Варим фасоль в подсоленной воде 1 час;
3. Смешиваем молоко, сливочное масло, муку и перед подачей поливаем сливочно-молочным соусом.