

Соус "Бешамель"



Что нужно:

- слив. масло - 100 г;
- мука - 1 ст. л.;
- сливки - 200 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. В маленькой кастрюльке растапливаем сливочное масло;
2. Затем добавляем муку и постоянно мешая вливаем сливки, солим и добавляем 2 ст. л. воды;
3. Когда соус немного загустеет выключаем огонь и снимаем с плиты.