Соус "Дин лапте"



Что нужно:

- молоко 2 стакана;
- слив. масло 30 г;
- мука 1 ст. л.;
- сыр пармезан (уже натёртый) 100 г

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Растапливаем в кастрюльке сливочное масло, добавляем муку и постепенно вливаем молоко, постоянно помешивая, пока масса не станет однородной;
- 2. Добавляем в кастрюльку сыр, перемешиваем и выключаем огонь;
- 3. Подаётся данный соус к мясу.