

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.