

Sos alb Bechamel

Ingrediente

2 linguri de unt

2 linguri de faina

1 cana de lapte dulce

sare

piper macinat

Preparare

Se pune untul intr-o cratita emailata si se inmoaie usor pe foc mic. Se pune faina in ploaie si se omogenizeaza bine, apoi se subtiaza cu lapte dulce adaugat cate putin. Se lucreaza cu o lingura de lemn folosita numai la sosuri, altfel compozitia va capata miros de mancare. Sosul se sareaza putin, se lasa sa se raceasca.