

Bešamelová omáčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

273 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/besamelova-omacka>

Příprava

Do mléka přidáme hřebíčky, bobkový list a pomalu přivedeme k varu. Sejmeme z plamene a odstavíme na 15 minut. Mazitím v jiné pánvi rozpustíme máslo, přisypeme mouku a vmícháme jíšku, kterou za stálého míchání smažíme 1 minutu. Poté sejmeme z plamene. Mléko přecedíme a postupně vmícháváme do jíšky. Opět dáme na oheň a vaříme, dokud omáčka nezhoustne. Dle chuti osolíme a opepříme.

Ingredience

- 500 ml mléka
- 5 hřebíčků
- 1 bobkový list
- 25 g másla
- 25 g hladké mouky
- sůl
- pepř

Kategorie

Česká, Omáčka, Pomocné recepty