

Autor : Magda

Titlu : Sos alb din lapte (bechamel)

Articol : Sos alb din lapte (bechamel)

1 l lapte
125 g faina
100 g unt
10 g

Operatii pregatitoare

Faina se cerne si se dizolva in 100 ml lapte rece cantitatea de lapte ramasa se fierbe.

Mod de preparare

Untul 75 g se topeste intr-o cratita si se adauga faina dizolvata. Se amesteca continuu adaugand treptat, lapte 900 ml si sare.

Se fierbe 20 minute la foc moderat. Daca sosul prezinta aglomerari se trece prin etamina. Se adauga la suprafata, bucati de unt 25g pentru a nu prinde crusta. Se mentine la cald. Se foloseste ca sos de baza pentru pregatirea altor sosuri.

[Echipa ReteteCulinare.com.ro](http://EchipaReteteCulinare.com.ro)