

Beđamel sos sa sirom

Ako vam je ponestalo ideja za prelive testeninama ili jelima s ribom, ovo je pravo resenje za vas...

1 Na tihoj vatri proprđiti 40 g maslaca sa 40 g brađna, ali paziti da zaprđka ostane bela. Doliti 5 dl bistre supe, pa kuvati oko 20 minuta na sasvim tihoj vatri.

Sastojci:

besamel sosa 5 dl
rendanog sira 170 g
bistre supe 5 dl
1 limuna sok
soli malo

2

3

4

5

6 Uzeti 5 dl beđamel sosa dodati rendani sir i na tihoj vatri rastopiti. Po ukusu posoliti i dodati sok od limuna.

Napomena:

Ovaj sos sluđiti uz testeninu, jaja i ribu.