

Bešamelová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 3 lžíce
- máslo 3 lžíce
- mléko 500 ml
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku si prosejeme stranou.

Máslo rozežřejeme a za stálého míchání přidáváme mouku. Mícháme asi minutu, dokud jíška nepřestane pěnit. Měla by však zůstat světlá, takže pozor na to.

Pak do jíšky po částech přiléváme mléko a metlou rozšleháváme dohladka, pozor na žmolky.

Omáčku vaříme asi 20 minut, než zhoustne. Pak ji ochutíme solí a nastrouháme do ní podle chuti trochu muškátového oříšku.