Bešamelová omáčka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

50 g	máslo
50 g	hladká mouka
500 ml	mléko
	sůl
1 špetka	muškátový oříšek
1 špetka	bílý pepř

Postup přípravy

V hrnci si rozehřejme máslo a do něj za stálého míchání přidáváme prosátou hladkou mouku. Vytvoříme světlou jíšku, kterou zředíme mlékem. Rozšleháme dohladka metlou a za stálého míchání povaříme do zhoustnutí (asi 20 minut). Dochutíme solí, strouhaným muškátovým oříškem a bílým pepřem. Bešamelová omáčka se hodí například k těstovinám.

Poznámka: *Pokud do bešamelové omáčky přidáme 2 lžíce rajčatového protlaku a dle chuti i trochu cukru, máme jednoduchou rajskou omáčku. Dvě lžíce nadrobno pokrájené pažitky zase vytvoří pažitkovou omáčku. A vmíchaná plnotučná hořčice s několika kapkami citrónu nám umožní okamžitě podávat hořčicovou omáčku…*