

Bešamel umak, sos



- 1 l mlijeka
- 50g [glatkog brašna](#)
- 100g maslaca
- 1/2 MŽ soli
- 1/4 MŽ papar
- 1/2 MŽ praha [muškarnog oraħa](#)

[Op. a] Bešamel umak nije umak u klasičnom smislu, znači da ga pripremamo i kuhamo sa povrćem ili mesom. Bešamel sos služi kao dodatak, mogli bi reći vezivo kod pripreme kompleksnijih jela. Recimo lasanja.
[/Op. a]

Priprema bešamel umaka



Rastopite maslac, pazite da ne posmeđi.

Na rastopljeni maslac polako dodajte brašno i uz stalno mješanje pjenjačom, na laganoj vatri, pustite da se sjedine (da nestane velikih mjehura).

Boja priženog brašna mora ostati svijetla! Posmeđi li vam, bolje bacite i počnite spremati **bešamel umak** od početka.

Postepeno, uz lagano mješanje u **bešamel sos** ulijevajte mlijeko.

Posolite, popaprite te dodajte ribani muškarni oraħ.

Bešamel umak kuhajte na laganoj vatri dok bešamel ne postane gust kao vrhnje za kuhanje. Pazite da se prije daljnje uporabe **bešamel sos** ne ohladi. Nikako ga podgrijavati!



www.moja-kuhinja.com