



reteta-video.ro

Sos bechamel

Sosul bechamel (pronunțat becamel), cunoscut și ca sos alb este unul dintre sosurile de baza ale bucătăriei europene. Este folosit pentru acoperirea ușoară a legumelor, pestelui sau carnilor, pentru îngrosarea supelor, pentru gratinări de tipul celor de lasagna, pentru sufleuri, dar și ca bază pentru alte sosuri: sos Mornay, sos de mustar, sos Nantua, sos Soubisse, sos Cardinal.

INGREDIENTE SOS BECHAMEL

1 Litru de lapte
65 gr. de unt
65 gr. de făină
un fir de rozmarin spălat
o foaie de dafin
sare
piper proaspăt măcinat
nucsoară

MOD DE PREPARE SOS BECHAMEL

PASUL 1

Pregătim aragazul și o cratiță în care vom face sosul.

PASUL 2

Punem laptele în cratiță.

PASUL 3

Adăugăm untul, firul de rozmarin și foaia de dafin.

PASUL 4

Condimentăm cu piper măcinat și sare.

PASUL 5

Adăugăm făina.

PASUL 6

Amestecăm bine toate ingredientele.

PASUL 7

Lasăm la foc mic și amestecăm constant până când sosul se îngroașă.

PASUL 8

Când sosul are consistența unei smântâni groase, scoatem firul de rozmarin și foaia de dafin.

PASUL 9

Putem adăuga și un varf de cuișor de nucsoară rasă.

PASUL 10

Închidem aragazul.

PASUL 11

Servim alături de legume, carne, lasagna sau ca bază pentru alte sosuri.

Aceasta este recomandare Reteta-Video pentru Sos Bechamel.

SPOR LA GĂTIT!

SFATURI

Sosul se păstrează cald până la utilizare. Pentru a evita formarea unei pojghite la suprafață se împrăstie deasupra bucatele mici de unt sau se acoperă sosul cu folie alimentară.