



SOS BESZAMELOWY

Składniki:

- 40 g mąki bezglutenowej *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 500 – 600 ml mleka
- 40 g masła
- szczypta soli
- gałka muskatołowa według upodobań

Wykonanie:

- roztopić na małym ogniu masło
- dodać mąkę i cały czas mieszając po kolei dodawać mleko, sól oraz gałkę muskatołową i dalej mieszać, aż do uzyskania kremowej konsystencji

Przepis udostępniła firma Dr. Schär Srl/GmbH z Włoch.


www.DietaBezglutenowa.pl