Фасоль под молочным соусом



Что нужно:

- фасоль 1 стакан;
- молоко 1 стакан;
- слив. масло 100 г;
- мука 1 ч. л.;
- соль по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Заливаем фасоль холодной водой на 4 часа, затем сливаем воду и заливаем новую;
- 2. Варим фасоль в подсоленной воде 1 час;
- 3. Смешиваем молоко, сливочное масло, муку и перед подачей поливаем сливочномолочным соусом.