# Соус "Бешамель"



Что нужно:

- слив. масло - 100 г;
- мука - 2 ст. л.;
- сливки - 200 г;
- растительное масло - 2 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Растапливаем сливочное масло.
3. Вливаем туда растительное масло.
4. Всыпаем по чуть-чуть муку, непрерывно при этом помешивая.
5. Вливаем сливки и продолжаем помешивать.
6. Солим и перемешиваем.
7. Томим одну минуту и убираем с плиты. Идеально для лазаньи. А также и просто можно добавить к пасте.