



## Sos bechamel - reteta clasica

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

Pentru aproximativ 1 litru de sos:	100 g	făină
100 g unt, minim 80% grăsime	1 l	lapte, 3,5% grăsime
sare		pipera albă, proaspăt măcinată
nucșoară proaspăt rasă, după gust		

### Instructions

**Pasul 1.** Încălzește untul într-un vas la foc mediu, până când se topește complet.

**Pasul 2.** Adaugă făina treptat și amestecă în permanență cu un tel, timp de 2-3 minute, până se formează un aluat dens, fără cocoloașe.

**Pasul 3.** Treptat, toarnă laptele fierbinte în rântașul de făină și unt, amestecând viguros, pentru a preveni formarea cocoloașelor și lipirea de fundul vasului. Ai grijă să aduni, din când în când, sosul de pe pereții oalei.

**Pasul 4.** Lasă sosul să se gătească timp de 5-10 minute la foc foarte mic, amestecând continuu, până când ajunge la consistența ideală pentru felul de mâncare la care îl vei folosi. Dacă sosul este prea gros, poți adăuga puțin lapte, pentru a-l subția.

**Pasul 5.** Adaugă sare, pipera și nucșoară rasă, după gust.

Dacă nu se folosește imediat, acoperă sosul cu folie alimentară de plastic, având grijă să o lipești de suprafața sa, pentru a preveni formarea crustei.

*Dacă ești în căutarea unor rețete deosebite, cu care îți poți demonstra talentele de bucătar, accesează categoria de [rețete Selgros](#) și alege-le pe cele care vor face deliciul familiei și prietenilor, la următoarele mese festive!*

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:**