

## www.SztukaKulinarna.pl

### Koźlarze w sosie beszamelowym

ilość porcji **8** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	grzyby	
1	szklanka	mleko	
40	gram	masło	
1	szt	,gałka muszkatołowa,	
3	łyżki	mąka pszenna	
1	szklanka	bulionu	
1	szt	cebula	
		tymianek	

Przepis Grzyby pokroić w większe kawałki i udusić na połowie masła. W tym czasie przygotować sos beszamelowy: drobno posiekaną cebulą usmażyć razem z resztą masła. Rozmieszać z mąką i zasmażyć nie rumieniąc. Wlać mleko oraz bulion, przyprawić szczyptą tymianku i zagotować, dodać grzyby, sól i gałkę muszkatołową, wymieszać. Ciągłe mieszając ogrzewać jeszcze 5 min. Podawać z ziemniakami. Składniki

500 g grzybów,1 szkl. mleka,40 g masła,gałka muszkatołowa,tymianek,olej do smażenia,3 łyżki mąki,1 szkl. mleka,1 szkl. bulionu,1 cebula.