



Bešamelová omáčka

Suroviny na 1 litr omáčky:

MÁSLO	100 G	PEPŘ	1 G
MOUKA	100 G	MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK	1 G
MLÉKO	1 L		
SŮL	5 G		

	Přísady	Váha	Úkon	 Nastavení Ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor víko	Poznámky
1	Máslo	100 g	Nechat rozpustit	 115°C	200 ot/min.	2 min.	Zavřený	
2	Mouka	100 g	Přidat	 120°C	200 ot/min.	5 min.	Zavřený	
3	MLéko Sůl Pepř Muškátový oříšek	1 L 5 g 1 g 1 g	Vařit	 100°C	500 ot/min.	15 min.	Zavřený	Postupně přidávat najednou. Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Je možné použít obrácený postup, kdy v nádobě nejdříve ohřejte mléko a poté přidáte jišku, která byla předem zhotovena během přípravy.