

## BeĶamel sos sa sirom

*Ako vam je ponestalo ideja za prelive testeninama ili jelima s ribom, ovo je pravo resenje za vas...*

**1** Na tihoj vatri proprÅ¼iti 40 g maslaca sa 40 g braÅ¼na, ali paziti da zaprÅ¼ka ostane bela. Doliti 5 dl bistre supe, pa kuvati oko 20 minuta na sasvim tihoj vatri.

### Sastojci:

besamel sosa 5 dl  
rendanog sira 170 g  
bistre supe 5 dl  
1 limuna sok  
soli malo

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Uzeti 5 dl beĶamel sosa dodati rendani sir i na tihoj vatri rastopiti. Po ukusu posoliti i dodati sok od limuna.

### Napomena:

Ovaj sos sluÅ¼iti uz testeninu, jaja i ribu.