

## Beđamel 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 proprđiti 40 g maslaca sa 40 g brađna, ali paziti da zaprđka 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 beđamel sosa dodati rendani sir i na tihoj vatri rastopiti. Po ukusu posoliti i dodati sok od limuna.

### Napomena:

Ovaj sos sluđiti uz testeninu, jaja i ribu.