

Добавил(а) Оля  
12.03.23 14:13 -



---

1 / 4

## Картофель в соусе бешамель

Добавил(а) Оля  
12.03.23 14:13 -

---

- Картофель мелкий 1 кг., чеснок 5-7 шт., сливочное масло 100 гр., молоко 500 мл., крахмал 1



Картофель хорошо моем, отвариваем в подсоленной воде до готовности.



Для соуса смешиваем в чаше холодное молоко, соль 0,5 ч.л., крахмал 1,5 ст.л., 80 гр. сливочного

## Картофель в соусе бешамель

Добавил(а) Оля  
12.03.23 14:13 -

---



В сковороду выкладываем 20 гр. сливочного масла, добавляем 50 мл. растительного масла, рубл



Выкладываем картофель и обжариваем в чесночном масле 5 минут.

## Картофель в соусе бешамель

Добавил(а) Оля  
12.03.23 14:13 -

---



Заливаем картофель соусом бешамель, посыпаем сыром, перчим. Запекаем в разогретой до 190



**Приятного аппетита!!!**