

Соус белый из хрена

1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 3 стакана бульона, 1 стакан тертого хрена.

При кипячении бульон, чтобы сгустить, необходимо подправить мукой с маслом. После этого положить тёртый хрен и дать соусу вскипеть один раз.

Этот белый соус превосходно подходит к мясным блюдам и блюдам из субпродуктов.