

# Cykorie w sosie serowym



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **874** Ocena: **16767**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 8 szt białej cykorii
- 8 szt plastrów szynki gotowanej
- 1 łyżka masła
- pół szklanki wody
- Sos : 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- 1 szklanka mleka
- 2 żółtka
- 100 g startego żółtego sera
- Sok z cytryny
- sól
- pieprz biały

## Sposób przygotowania:

- 1 Cykorie oczyściłem, usunąłem gorzkie głąbiki. Opłukałem, włożyłem do garnka ze stopionym masłem, posoliłem, skropiłem sokiem z cytryny. Wlałem wodę, dusiłem 5 minut pod przykryciem. Na patelni stopiłem masło, wsypałem mąkę, zasmażyłem, następnie rozprowadziłem letnim mlekiem i wywarem powstałym z duszenia cykorii. Jak sos zgęstniał, doprawiłem solą, pieprzem i sokiem z cytryny, dodałem żółtka i wymieszałem. Cykorię owinałem plastrami szynki, spiąłem wykałaczkami. Tak przygotowane cykorie ułożyłem w żaroodpornej formie, zalałem sosem, posypałem serem. Zapiekałem w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni C przez ok. 25 minut, aż szynka się zrumieniła.

## Twoje notatki do przepisu: