

ZAPIEKANE BROKULY Z SEREM I SMIETANA



Autor: **airin2007**
Przepisów: **37** Ocena: **682**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- brokuly, 1 kg
- sos pomidorowy, 300gramow
- smietana, cala
- ser wedzony, pol kg
- sos besciamella, pol litra mleka, 2,5 łyżki maki, sol, pieprz, galka muszkatołowa, kaw

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuly czyscimy myjem i gotujemy w lekko osolonej wwodzie. Odcedzamy gdy beda miemie(ale nie rozwalajace sie)w miedzy czsie przygotowujemy sos besciamella..-Do garnka wlewamy mleko dodajemy maslo i make wszystko dokladnie mieszamy tak aby nie bylo grodek na malym ogniu ciagle mieszaja doprowadzamy az sos bedzie gesty doprawiamy sos sola pieprzem i galka muszkatołowa. Ostudzone broculy wkładamy do formy zalewamy sosem pomidorowym dodajemy potarty wedzony ser teraz jest moment aby roztrzepac jajko i polaczyc je razem ze smietana nastepnie wylac wszystko na wczesniej polozony ser na sam koniec dodac sos besciamella mozna jeszcze z gory posypac serew wedlug uznania. **BARDZO WAZNE ABY WLAC TROSZKE WODY W KAZDY BOK FORMY OK** pol szklanki Smacznego

Twoje notatki do przepisu: