



przepisy.pl

Cykoria zapiekana z boczkiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cykoria sałatkowa, duże główki - 4 sztuki
- mleko - 250 mililitrów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- mąka - 1 łyżka
- ser twardy starty, no szwajcarski lub gruyere - 250 gramów
- chudy boczek lub szynka - 4 plastry
- Rama Classic** - 2 łyżki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Nagrzewaj piekarnik do 220°C. Odetnij dolne części cykorii i przekrój ją na pół. Zagotuj wodę w dużym garnku. Gotuj cykorię przez 10 minut. Dobrze odcedź. Lekko natłuść naczynie do pieczenia za pomocą 2 łyżek margaryny.
2. Wymieszaj razem mleko, gałkę muskatołową i Bulion na włoszczyźnie Knorr. Gotuj przez 5 minut. Następnie dodaj 1 łyżkę mąki i cały czas mieszaj aż sos zgęstnieje. Dodaj połowę sera. Całość wymieszaj.
3. Owiń każdą cykorię w plasterki szynki i umieść w przygotowanym naczyniu żaroodpornym. Zalej sosem. Posyp pozostałym serem. Piecz przez 35 minut aż do uzyskania złocistego koloru.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl