



przepisy.pl

Warzywa zapiekane pod beszamelem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr - 2 sztuki
- mała marchewka - 150 gramów
- kalafior - 250 gramów
- brokuły - 250 gramów
- woda - 4 szklanki
- pieprz
- sól do smaku
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr
- starty żółty ser - 10 dekagramów

sos beszamelowy

- masło - 2 łyżki
- mąka - 1 łyżka
- mleko - 2 szklanki

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

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę pokrój w plastry, z brokuła i kalafiora odkrój różyczki.
2. Przygotuj wywar z 4 szklanek wody i kostek Rosołu z kury Knorr. Wrzuć do wrzątku marchewkę, podgotuj 2 minuty, następnie dodaj kalafiora, a na końcu brokuły. Całość gotuj jeszcze 3 minuty.
3. Odlej wodę i przełóż warzywa do żaroodpornego naczynia.
4. Przygotuj sos beszamelowy: roztop masło w garnku, dodaj mąkę, zamieszaj i smaż na złoty kolor. Następnie zdejmij garnek z ognia i wlej mleko, cały czas energicznie mieszając, by nie powstały grudki.
5. Postaw garnek na małym ogniu i gotuj, często mieszając, do momentu, gdy sos zgęstnieje. Przypraw solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową do smaku.
6. Polej warzywa sosem, posyp grubo żółtym serem i zapiekaj około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Podawaj jako gorącą przystawkę.

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