



Zapiekanka z fenkułem

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- gotowe kruche ciasto - 180 gramów
- wędzona szynka - 100 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- mąka - 30 gramów
- mleko - 350 mililitrów
- masło - 60 gramów
- bulwy kopru włoskiego - 2 sztuki
- cukier - 1 łyżeczka
- sok z połowy cytryny

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj beszamel: stop 30 gram masła, wsyp mąkę, wymieszaj i zdejmij z kuchenki.
2. Dolewaj mleko partiami mieszając do powstania gładkiej masy (możesz dodać na przykład gałkę muskatołową). Postaw na kuchence, dopraw bulionetką Knorr i gotuj około 5 minut do zgęstnienia, zestaw z kuchenki i zostaw do ostygnięcia.
3. Włóż fenkuł do wrzącej wody, dodaj sok z cytryny i gotuj do miękkości.
4. Rozgrzej w żaroodpornym naczyniu resztę masła, dodaj cukier i zdejmij z ognia.
5. Przełóż do naczynia odsączony fenkuł i przykryj połową beszamelu. Pokrój szynkę w paski.
6. Dodaj szynkę na beszamel i przykryj drugą połową beszamelu.
7. Nałóż ciasto na nadzienie, ponakłuwaj widelcem i piecz 30 minut w piekarniku nagrzanym do 220 stopni.

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