

Zapiekane naleśniki z brokułami i żółtym serem



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśniki

mąka pszenna	2 szkl.
mleko	1 szkl.
woda	1 szkl.
jajka	2 szt.
sól	szczypta
brokuł	1 szt.
ser żółty	200 g
czosnek	1-2 ząbki
mleko	2 szkl.
masło	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
Gałka muskatołowa cała Prymat	szczypta
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy do miski. Dodajemy mleko, wodę, jajka oraz szczyptę soli i wszystko miksujemy lub ubijamy trzepaczką. Ciasto musi mieć konsystencję gęstej śmietany i być gładkie, bez grudek. Ciasto odstawiamy na pół godziny. Po tym czasie rozgrzewamy patelnię i delikatnie spryskujemy olejem lub smarujemy skórą słoniny. Ciasto nabieramy łyżką wazową i nalewamy na gorącą patelnię. Jeśli należy nam się za dużo ciasta zlewamy go z powrotem do miski. Smażymy z obu stron.

Mleko zagotowujemy. Ja często chcąc zaoszczędzić czas wlewam zimne mleko, a sos także wyjdzie aksamitny i gładki.

Masło wkładamy do rondelka i na wolnym ogniu rozpuszczamy. Dodajemy mąkę i cały czas mieszając - najlepiej trzepaczką - smażymy na jasną zasmażkę, mąka nie może się zarumienić! Ważne jest dokładne połączenie masła z mąką. Kiedy zasmażka zacznie pachnieć nieco orzechowo to znaczy, że jest już gotowa. Rondelek zdejmujemy z ognia i nie przerywając mieszania dolewamy stopniowo mleko. Stawiamy z powrotem na ogień i gotujemy, cały czas mieszając, aż powstanie gładki sos. Gotujemy chwilę aż sos zgęstnieje, a następnie doprawiamy do smaku i według uznania solą, świeżo mielonym pieprzem i świeżo startą gałką muszkatołową.

Brokuły dzielimy na różyczki i gotujemy na parze, tak by się nie rozgotował, tylko był lekko twardawy, lekko studzimy i kroimy na mniejsze kawałki.

Ser żółty trzemy na dużych oczkach tarki.

Na każdy naleśnik układamy kawałki brokułów, doprawiamy solą, pieprzem i odrobiną drobno posiekanego czosnku, posypujemy serem, składamy w trójkąty (na pół i jeszcze raz na pół).

Układamy w formie do pieczenia i polewamy sosem beszamelowym, posypujemy resztą żółtego sera i ewentualnie suszonymi płatkami chili.

Zapiekamy około 20-30 minut w temperaturze 180°C.

Smacznego!