

## Cykoria zapiekana



**KATE131**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                        |            |
|----------------------------------------|------------|
| <b>cykoria</b>                         | 2 kg       |
| <b>masło</b>                           | 80 g       |
| <b>mąka</b>                            | 1 łyżka    |
| <b>śmietana</b>                        | 200 g      |
| <b>cytryna</b>                         | 1 szt      |
| <b>żółty ser starty</b>                | 100 g      |
| <b>SÓL, PIEPRZ, GAŁKA MUSZKATAŁOWA</b> | wg uznania |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cykorię umyć, osuszyć i pokroić na kawałki ok 1.5cm. Dusić w maśle z odrobiną soku z cytryny, aż się zarumieni. Gdy zmięknie, posypać łyżką mąki i dokładnie wymieszać. Dodać śmietankę, 1/3 sera i wymieszać. Włożyć do wysmarowanego masłem żaroodpornego naczynia, posypać resztą sera, dodać wiórki z masła i zapiec do zarumienienia w 220 stopniach.