Warzywa zapiekane pod sosem beszamelowym

KAKIAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cykoria	4 szt.
bakłażan	1 szt.
cukinia	1 szt.
pomidory	3 szt.
masło	2-3 łyżki
mleko	1-2 szklanki
mąka	3-4 łyzki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	do smaku
tymianek	do smaku
sok z cytryny	1-2 łyżki
ser żółty	100-200 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa myjemy. Cukinię i bakłażana obieramy. Cykorię pozbawiamy zewnętrznych liści i gorzkich kaczanów, obficie solimy. Bakłażana kroimy na plastry, skrapiamy sokiem z cytryny i obficie solimy, po czym odstawiamy na kilkanaście minut. Cukinię i pomidory kroimy na plastry. Przygotowujemy sos beszamelowy: masło rozpuszczamy na małym ogniu. Dodajemy mąkę - tak, aby powstała gęsta masa. Chwilę smażymy, po czym wlewamy zimne mleko. Gotujemy aż sos zgęstnieje do konsystencji śmietany. Przyprawiamy sos solą, pieprzem, gałka i tymiankiem. Gdy trochę wystygnie dodajemy starty żółty ser. Cykorię i bakłażana płuczemy z nadmiaru soli. Warzywa układamy w naczyniu żaroodpornym i pieczemy do miękkości około 45min w temp. 180stopni. Pod koniec pieczenia można zwiększyć temperaturę tak, aby sos z wierzchu się przyrumienił.