# Warzywa pod beszamelem

**JOANNA46**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **kalafior** | 250 g |
| **marchew** | 150 g |
| **Gałka muszkatołowa mielona Prymat** | |
| **pieprz** | |
| **żółty ser** | 10 dag |
| **masło** | 2 łyżki |
| **mąka** | 1 łyżka |
| **mleko** | 2 szkl |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę pokroić w plastry, i z kalafiora odkroić różyczki. Wrzucić do wrzątku marchewkę, podgotować 2 minuty, następnie dodać kalafiora. Całość podgotować, aby było średnio miękkie. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Przygotować sos beszamelowy: roztopić masło w garnku, dodać mąkę, zamieszać i smażyć na złoty kolor. Następnie zdjąć garnek z ognia i wlać mleko, cały czas energicznie mieszając, by nie powstały grudki. Postawić garnek na małym ogniu i gotować, często mieszając, do momentu, gdy sos zgęstnieje. Przyprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową do smaku. Polać warzywa sosem, posypać grubo żółtym serem i zapiekać ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.