

Brukselka z pomidorami i szynką zapiekana pod beszamelem



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brukselki	60 dag
pomidorów malinowych	30 dag
szynki podwędzanej	30 dag
cebuli	1 szt.
masła	10 dag
mąki pszennej	5 dag
śmietany 18%	250 ml
sól, czarny pieprz, sok z cytryny	do smaku
mleko	100 ml
jajek	2 szt.
mozzarella	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować sos beszamelowy: 5 dag masła stopić, dodać mąkę, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić mlekiem i zagotować. Przyprawić do smaku solą, pieprzem oraz sokiem wyciśniętym z cytryny. Wymieszać z żółtkami, śmietaną i serem startym na dużych oczkach (nie gotować).

Brukselkę ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i ostudzić. Pomidory obrane ze skóry oraz szynkę pokroić w dość grubą kostkę i wymieszać z brukselką. Naczynie żaroodporne wysmarować pozostałym masłem. Wyłożyć warzywa z szynką i zalać przygotowanym sosem beszamelowym. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 190°C i zapiekać około 30 minut.