leniwe pod beszamelem



EWELINA_B1

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4
mąka	1,5 szkl
mleko	1,5 szkl
żółty ser	10 dag
sól, pieprz	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	
twaróg	50 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek, twaróg utrzeć z żółtkami, ubić białka i połączyć z serem, dosypać mąkę i zagnieść ciasto. Uformować wałki i pokroić jak kopytka. Następnie zagotować wodę, posolić i wrzucić kluski. Gotować aż wypłyną na wierzch.
Stopić masło, oprószyć mąką i zasmażyć, następnie energicznie wymieszaj z zimnym mlekiem. Gotuj, cały czas mieszając aż sos zgęstnieje. Przypraw solą, pieprzem i gałką.
Naczynie żaroodporne wysmaruj masłem, włóż leniwe i polej sosem, posyp serem i wstaw do nagrzanego piekarnika. Zapiekaj ok 15 min w 180 stopniach.