

Naleśniki z brokułami z sosem beszamelowym



MARGOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	3 szklanki
jajko	1
mąka pszenna	9 łyżek
brokuły	0,5 kg
ser żółty	25 dag
masło	3 dag
woda	3 szklanki
śmietana	3 łyżeczki
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto naleśnikowe:

W misce roztrzepujemy 1 jajko, dolewamy 3 szklanki mleka oraz dosypujemy 7 łyżek mąki pszennej (jeśli ciasto będzie zbyt rzadkie dodajemy więcej mąki). Do smaku przyprawiamy solą. Mieszymy do momentu powstania jednolitej masy i smażymy na rozgrzanej patelni.

Nadzienie:

Brokuły gotujemy w osolonej wodzie (powinny być lekko twarde, żeby się nie rozpadały). Ser żółty trzemy na grubych wiórkach.

Sos beszamelowy:

Rozpuszczamy masło, dodajemy 2 łyżki mąki pszennej i mieszamy. Następnie dolewamy 3 szklanki wody i mieszamy do momentu zagęstnienia. Kiedy sos zgęstnieje, wrzucamy 1 kostkę bulionową i dokładnie mieszamy. Następnie ściągamy sos z ognia i dodajemy 3 łyżeczki śmietany.

Naleśniki nadziewamy brokułami i żółtym serem i składamy je na ćwiartki. Układamy w naczyniu żaroodpornym i zapiekamy przez 20 minut w temperaturze 180 stopni.

Podajemy polane sosem beszamelowym.

Smacznego!

