

Brokolice zapečená se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 1 ks
- Jemných nebo kuřecích párků 200 g
- Niva 200 g
- Tvrdý sýr 200 g
- Cibule 1 ks
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka
- Žloutek 1 ks
- Máslo + na vymazání 2 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Mléko 250 ml

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici rozkrájíme na menší kousky, vložíme do vařící osolené vody a asi 5 minut povaříme. Zcedíme a propláchneme studenou vodou. Cibuli nakrájíme na kostičky, párky na kolečka. Oba sýry nastrouháme. V rendlíku roztavíme máslo, přidáme mouku a upražíme světlou jíšku. Zalijeme mlékem a za stálého míchání uvaříme bešamel. Přidáme do něho asi 2/3 tvrdého sýra a mícháme, dokud se úplně neroztaví. Bešamel osolíme a opepříme a až není vařící, vmícháme žloutek. Zapékací misku nebo pekáček vymažeme tukem, a urovanáme do něj na kousky nakrájenou brokolici. Posypeme pokrájenou cibulí, na ni navrstvíme párky a zasypeme nivou. Nakonec přelijeme bešamelem. Povrch posypeme zbytkem tvrdého sýra a vložíme do trouby vyhřáté na 190°C. Pečeme do zezlátnutí povrchu asi 40 minut. Podáváme s vařenými bramborami.