

Zapečené cibulky v bešamelu se šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibulka jarní 200 g
- salám šunkový 200 g
- máslo 100 g
- mouka hladká 4 lžíce
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- sýr eidam 100 g
- mléko 250 ml
- rajčátka cherry 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozejdeme máslo, přidáme hladkou mouku a necháme lehce zpěnit. Pomalu za stálého míchání začneme přilévat mléko, na závěr do omáčky vložíme nastrouhaný sýr a necháme ho rozpustit.

Bešamel ochutíme solí a pepřem. Pokud se směs zdá příliš hustá, přilijeme trochu mléka.

Jarní cibulky opláchneme, odstraníme konce a odřízneme špatnou nať. Šunkový salám nakrájíme na proužky, vše vložíme do zapékačské misky a zalijeme bešamelem.

Povrch bešamelu zasypeme nastrouhaným sýrem a poklademe půlkami rajčárek a troškou jarní cibulky.

Zapékáme v předehřáté troubě přibližně 25 minut při teplotě 200 °C, než bešamel zezlátne.

Poznámka:

Pokud máme rádi, můžeme posypat pikantnějším sýrem, třeba nivou či parmazánem.