

Mrkev s brokolicí v bešamelu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sýr 200 g
- brambory 1 ks
- mrkev 1 ks
- šlehačka 250 ml
- máslo 100 g
- mléko 500 ml
- brokolice 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z másla a mouky připravíme jíšku. Zalijeme ji mlékem a šlehačkou. Vmícháme sýr a dochutíme solí a pepřem. Brokolici rozdělíme na růžičky. Mrkev a brambory nakrájíme na kousky. Brokolici povaříme odděleně asi 5 minut. Brambory a mrkev povaříme do změknutí. Vodu slijeme, zeleninu dáme do zapékačké misky, přelijeme omáčkou a zapékáme asi 30 minut při 180 °C.