

# Čirůvky v bešamelu zapečené na bagetkách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 3

- čirůvky 1 miska
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- drcený kmín 0.5 lžička
- čerstvě mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- olej 1 ks
- **Bešamel**
- máslo 40 g
- hladká mouka 40 g
- mléko 2 dl
- sůl 1 ks
- muškátový oříšek 1 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- **A ještě**
- na posypání tvrdý sýr 1 ks
- bagetka 4 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Cibuli a česnek nakrájíme na kousky a orestujeme na oleji. Čirůvky očistíme, a také nakrájíme na kousky. Přisypeme je do pánve a restujeme společně s cibulí. Osolíme, opepříme a okmínujeme. Čirůvky pustí dost vody, takže je dusíme, dokud se voda neodpaří.

2

Hotovo

V mezičase připravíme i bešamel. Rozehřejeme máslo, přisypeme mouku a usmažíme světlou jíšku. Vezmeme si metličku, přilijeme studené mléko a metličkou rozšleháme. Zahříváme, často mícháme a svaříme na hustý bešamel. Osolíme a ochutíme citrónovou šťávou a muškátovým oříškem. Ještě chvíli povaříme a vmícháme podušené houby.

3

Hotovo

Bagetky podélně rozkrojíme, vydlabeme střídku a obě části bohatě naplníme houbovým bešamelem. Vyrovnáme je na plech na pečicí papír a posypeme jemně strouhaným sýrem.

4

Hotovo

Vložíme do trouby vyhřáté na 180 st. C a zapečeme dorůžova, cca 15 minut.

5

Hotovo

Připraveno exkluzivně pro časopis Bylinky revue.