

Zapečená zelenina

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 ks
- Hladká mouka 50 g
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Mléko 600 ml
- Strouhaný eidam 200 g
- Velké brambory 2 ks
- Brokolice, nakrájená na růžičky 1 ks
- Květák, nakrájený na růžičky 1 ks
- Mražený hrášek 200 g
- Pažitka, nasekaná 10 hrst
- Sůl, dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z másla a mouky připravte jíšku. Jemně ji opražte, přidejte hořčici, pak po malých dávkách přilévejte mléko. Nepřestávejte míchat, jinak by vznikly žmolky. Až začne bešamel houstnout a probublávat, odstavte ho z vařiče a nasypťte do něj většinu sýru - hrst si nechte stranou. Troubu předehřejte na 220°C, dejte vařit vodu do většího hrnce. Brambory nakrájené na plátky pět minut povařte, na tři minuty k nim přidejte i brokolici a květák a na poslední minutu mražený hrášek. Vše pečlivě scedte, dejte si stranou tolik bramborových plátků, aby Vám zbylo na celý povrch, a zbývající zeleninu

opatrně zamíchejte do bešamelu. Přidejte i pažitku, osolte podle chuti a vše dobře promíchejte. Směs nalijte do zapékací misky, na povrch naskládejte zbylé brambory, posypte odloženým sýrem a pečte 20 až 25 minut. Dokud horní vrstva brambor nezezlátne.