

Zapečená zelenina

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Hladká mouka 50 g
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Mléko 600 ml
- Eidam - strouhaný 200 g
- Brambory - velké 2 ks
- Brokolice - krájená na růžičky 1 ks
- Květák - krájený na růžičky 1 ks
- Hrášek - mražený 200 g
- Pažitka - krájená nadrobno 1 hrst
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Francie

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 variče a nasypťe do něj většinu sýru – hrst si nechte stranou.

Troubu přehřejte 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 plátku, 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 dvacet až pětadvacet minut – dokud horní vrstva brambor nezezlátne.