

Zelenina se sýrovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: amy009



Suroviny

Porce: 2

- mražená zelenina 300 g
- máslo 30 g
- hladká mouka 2 lžíce
- mléko 1 hrnek
- strouhaný čedar 4 lžíce
- vývar 1 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Zeleninu zalijeme vývarem a dáme vařit. V rendlíku rozpustíme máslo a přidáme mouku, mírně osmahneme. Odstavíme a postupně vlijeme mléko a mícháme na hladkou omáčku. Přivedeme k varu a při mírné teplotě 15 min. provaříme. Pak vmícháme čedar a necháme rozpustit. Omáčkou poléváme uvařenou zeleninu.