

Chalupářské překvapení

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

stejně množství kvěťáku a póru - asi po 300 g, 40 g másla, 40 g hladké mouky, 3 dl mléka, sůl, čerstvě mletý pepř, 4 vejce natvrdo, strouhaný sýr, brambory

Postup

Postup přípravy: Brambory uvaříme a s kouskem másla rozšťoucháme na kaši. Rozebraný kvěťák a nakrájený pórek rychle povaříme 4-5 minut a necháme okapat. Vývar uchováme. Z poloviny másla a mouky usmažíme světlou jíšku, přilijeme část vývaru a mléko a uvaříme řidší bešamel. Okořeníme a vmícháme polovinu sýra a nasekaná vejce. Do zapékací misky vymazané zbylým máslem vložíme zeleninu, přelijeme bešamelem, navrch rozetřeme bramborovou kaši povrch naráhujeme vidličkou, posypeme zbytkem sýra a zapečeme dozlatova.