

Brokolice s bešamelovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 1 ks
- máslo 40 g
- hladká mouka 2 lžíce
- sůl, pepř 1 ks
- muškátový oříšek 1 ks
- niva 115 g
- zakysaná smetana 200 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici rozdělíme na růžičky a vaříme v páře do změknutí. Na pánvi necháme rozpustit lžíci másla a do něj vsypeme lžíci mouky a mícháme na hladkou jíšku.

V hrnci ohřejeme mléko, pak do něj vlijeme jíšku a mícháme. Bešamelová omáčka nám začne houstnout, osolíme, opeříme a přidáme nastrohaný muškátový oříšek. Do bešamelu lze přidat nakrájená niva pro zvýraznění chuti omáčky.

Nejlepší přílohou jsou těstoviny, případně i brambory.