

Gratinovaná brokolice

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 1 ks
- **BEŠAMEL**
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 40 g
- Mléko 400 ml
- Pepř 2 špetka
- Sůl 2 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Čedar 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici povaříme v osolené vodě asi 5 minut. Slijeme a necháme vychladnout.

Máslo rozpustíme v hrnci, vmícháme mouku a postupně vlijeme mléko. Přidáme sůl, pepř, muškátový oříšek a povaříme 10 minut. Pak vmícháme vejce a prolisovaný česnek.

Pekáček vymazaný máslem poklademe brokolicí a zalijeme bešamelem. Posypeme sýrem a zapečeme.