
BRUKSELKA POD BESZAMELEM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1219 razy.

1 kg brukselki,
2,5 szklanki sosu beszamelowego,
łyżka masła,
cukier,
tarta bułka,
sól,
koper,
ser żółty

Oczyszczoną i opłukaną brukselkę ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem szczypty cukru. Odcedzić, zmieszać z częścią sosu beszamelowego, wyłożyć na brytfannę wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką. Pokryć resztą sosu skropić masłem, posypać utartym serem i zapiec w piekarniku. Można również zapiec brukselkę w naczyniach porcjowych. Podawać z ziemniakami purée,

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD