
Cykoria zapiekana z szynki

Dodano: 2005-03-22 17:22:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2703 razy.

dla 4 osob
8 srednich cykorii
8 plasterkow dobrej szynki
250 gr sera startego(gruyer)
margaryna (maslo)
maka
1 zabek czosnku
sol
pieprz
galka muszkatulowa

Umyc cykorie. Malym nozykiem zrobic male naciecia w znaku krzyza na dole. Gotowac w posolonej w wodzie ok. 15 min.

Wyciagnac cykorie z wody i odstawic na bok. Wode odstawiamy rowniez na bok, bedziemy ja uzywac do naszego bechamelu.

W srednim garnku stopic 3 lyzki margaryny (albo masla) z 1 zabkiem czosnku, mieszajac dosypac make az do otrzymania lisej ladnej masy, jak zaczyna bielec dolewac stopniowo na malym ogniu wode od gotowanych cykorni, mieszac regularnie.

Jak utrzymamy sos jednolity przerwac gotowanie. Dorzucic do sosu ok 200 gr startego sera, polowe startej galki muszkatulowej i troche pieprzu. Sprobowac i ewentualnie dorzucic soli, pieprzu albo galki. Przygotowac naczynie do zapiekanek (powinno pomiescic 8 cykorii i sos). Kazda cykorie obwinac plasterkiem szynki i polozyc na dnie naczynia. Zalac sosem i posypac reszta startego sera. Wstawic do pieca 210°C na 15 - 20 min.

Serwowac z ziemniakami purée. Smacznego !!!

Nadesłał: agentdouble <ewa.kurek@chello.be>