

Zapekaná špargľa preliata omáčkou s muškátovým orieškom

Potrebuje

- - 350 ml konzervovaných špargľových koncov bez šťavy
- - 3 lyžice masla
- - 3 lyžice múky
- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - 1 a ½ šálky postrúhaného tvrdého syru
- - 1 lyžica strúhanky
- - ¼ lyžičky muškátového oriešku
- - ¼ lyžičky tymianu

Postup

Predhrejte rúru na 205 stupňov. Špargľu umyte a uložte do ohňovzdornej misy.

V panvici na vyprážanie rozpustite 1 lyžicu masla, pridajte 6 trojuholníkov balenia Karička Klasik, posypte múkou a varte. Za stáleho miešania pokračujte vo varení ďalších 6 minút do zhustnutia. Ochuťte.

Zmesou zalejte špargľu a pokvapkajte maslom. Posypte syrom a potom strúhankou.

Na záver ochuťte muškátovým orieškom a tymianom a zapekajte v rúre 20 minút, alebo do vytvorenia zlatistej kôrky.

Dobrá chuť

Tento recept nám posielal: Karička
náročnosť: nízka
čas: 35 min
porcie: 4