

Cykoria w sosie beszamelowym

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na cykorie.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 małe cykorie -
- cukier, sol -
- sos: -
- po łyżce mąki, oleju, posieanej natki pietruszki -
- 2 niepełne szklanki mleka -
- estragon -
- cukier, sol -

Etapy przyrządzania:

1. Cykorie myjemy, zalewamy wrzątkiem, solimy, cukrzymy, gotujemy. Odecadzamy. Sos; Mleko mieszamy z mąką i olejem, zagotowujemy, przyprawiamy estragonem, cukrem i solą, gotujemy jeszcze 5 minut., często mieszamy. Cykorie zalewamy sosem, posypujemy natką pietruszki.

