



Dania główne

NALEŚNIKI ZE SZPARAGAMI I BESZAMELEM



SKŁADNIKI

- 2 szklanki i 2 łyżki mąki
- 3 szklanki 2-procentowego mleka Polskiego Mlekovita
- 2 jajka
- 4 łyżki masła Polskiego Mlekovita
- 2 pęczki zielonych szparagów
- 3 gałązki tymianku
- Mozzarella Maxi Mlekovita
- masło klarowane Mlekovita do smażenia
- gałka muskatołowa
- cukier
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Zmiksować 2 szklanki mąki ze szklanką mleka, szklanką wody oraz szczyptą soli. Ciasto naleśnikowe odstawić na 20-30 min.
- Szparagi umyć, odciąć końcówki. Wrzucić na osolony wrzątek z dodatkiem łyżeczki cukru oraz łyżki masła. Gotować 5 min, osączyć.
- Tymianek umyć, posiekać. Mozzarellę zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Rozgrzać 2 łyżki masła, wsypać 2 łyżki mąki, chwilę smażyć. Mieszając, stopniowo wlewać 2 szklanki mleka. Dodać 1/4 sera, doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową. Gotować, mieszając, aż sos zgęstnieje.
- Ciasto naleśnikowe wymieszać. Na maśle klarowanym usmażyć naleśniki. Na każdy nałożyć po 3 szparagi, posypać tymiankiem i połową sera, zwinąć.
- Ułożyć w posmarowanym 2 łyżkami masła naczyniu żaroodpornym, połączyć beszamelem, posypać resztą sera. Piec 10-15 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.