

Szparagi zapiekane pod sosem beszamelowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 3

Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- mieszadło

Przygotowanie :

1. 2 pęczki szparagów umyć, osuszyć, odłamać twarde końce. Poukładać je obok siebie w naczyniu żaroodpornym do zapiekania.
 2. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło. Dodać 30 g masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozpuścić masło. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
 3. Zdjąć pokrywę, wsypać 25 g mąki pszennej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zrobić zasmażkę. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 2.
 4. Zdjąć pokrywę, wlać 300 g mleka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość zagotować. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 2.
 5. Zdjąć pokrywę, wsypać pół łyżeczki soli, pół łyżeczki gałki muszkatołowej i 15 g tartego parmezanu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko wymieszać. Temperatura 100°C, czas 1 minuta, prędkość 2.
 6. Zdjąć pokrywę, sos beszamelowy wylać do naczynia na szparagi. Na wierzch posypać pozostałe 15 g tartego parmezanu.
 7. Piekarnik nagrzać do 180°C, zapiekać szparagi (bez przykrycia) 20 minut.
-

Wskazówki :

Ostrzeżenia- Naczynie żaroodporne po wyjęciu z piekarnika jest gorące!!!