



Cykoria w szynce – przystawka

Przygotować cykorię.

Umyć i wydrylować końcówkę celem usunięcia gorzkiego smaku cykorii, środek zostawić. Rozpuścić masło w garnku i włożyć cykorię, dolać bulion lub trochę wody, sok z pomarańczy, sól i pieprz. Wszystko zagotować pod przykryciem ok. 1/2 godz.

Ugotowana cykorię, studzimy i usuwamy nadmiar płynu. Odstawiamy i przystępujemy do przygotowania sosu beszamelowego. W tym celu należy rozpuścić masło i dorzucić mąkę, mieszać cały czas aby doprowadzić do połączenia składników (ok. 5 min.) po czym należy wlać powolutku zimne mleko, i wszystkie składniki wymieszać, gotując do momentu aż powstanie właściwa konsystencja ciekłego budyniu.

Gotować jeszcze 5 min. Doprawić solą, pieprzem i startą gałką muszkatową. Gdy sos jest gotowy, cykorię owijamy plasterkami szynki, polewamy sosem beszamelowym. Przed włożeniem do piekarnika ś posypujemy startym serem. Pieczemy najpierw ok. 20 min. w temp. 160stopni, potem na koniec 10 min w temp. 180 stopni. Zapiekamy.