

Жульен с нутом и грибами

Добавил(а) Оля

03.11.22 12:15 - Последнее обновление 03.11.22 13:13

Жульен с нутом и грибами. Хорошего аппетита!!!



Продукты для рецепта

Жульен с нутом и грибами

Добавил(а) Оля

03.11.22 12:15 - Последнее обновление 03.11.22 13:13

- Нут 1 ст., грибы 0,5 кг., зелень, масло сл. 100 гр., молоко 400 мл., мука 3 ст.л., мускатный орех



Нут отвариваем до готовности. Лук и грибы нарезаем, обжариваем.



Добавляем нут и рубленную зелень.

Жульен с нутом и грибами

Добавил(а) Оля

03.11.22 12:15 - Последнее обновление 03.11.22 13:13



Готовим соус Бешамель. Масло сливочное растопить, добавить муку, соль, мускатный орех. Хоро



Добавляем соус Бешамель в грибы с нутом. Перемешиваем.

Жульен с нут и грибами

Добавил(а) Оля

03.11.22 12:15 - Последнее обновление 03.11.22 13:13



Выкладываем нут с грибами в формочки для запекания, сверху добавляем сыр. Запекаем в духо



Приятного аппетита!!!