

Bešamel u pecivu s gljivama



NAČIN PRIPREME
Složena priprema



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

Pecivo:

250 g brašna
20 g svježeg kvasca
35 ml mlijeka
50 g šećera
3 jaja
120 g omekšalog maslaca
1 prstohvat soli
1 žumanjak za premazivanje

Nadjev:

300 g miješanih gljiva
100 g crvenog luka
50 ml maslinovog ulja
sol, papar

Bešamel umak:

50 g maslaca
50 g brašna
300 ml mlijeka
100 ml slatkog vrhnja
2 – 3 režnja češnjaka
sol, papar
3 – 4 listića bosiljka



Namrvite kvasac u malo toplog mlijeka uz dodatak malo šećera i brašna. Ostavite na toplom. Pomiješajte brašno i sol, dodajte jaja, šećer i kvasac, mijesite tijesto i dodajte omekšali maslac. Tijesto pokrijte čistim ubrusom i ostavite da se diže sat vremena. Premijesite tijesto, podijelite na 4 dijela, oblikujte okrugla peciva, stavite u namazan i pobrašnjen lim i ostavite da se dižu sat vremena. Razmutite žumanjak s malo vode, premažite peciva i pecite na 180 °C 25 – 30 minuta.

Na maslacu zabijelite brašno, dodajte protisnuti češnjak, zalijte mješavinom mlijeka i vrhnja, stalno miješajte, začinite solju i paprom, kuhajte dok se umak ne zgusne, 15 – 20 minuta.

Na maslinovom ulju pirajte sitno sjeckani luk 10 minuta, dodajte nasjeckane gljive, kratko popržite, začinite solju i paprom, dodajte bešamel i kratko prokuhajte. Pecivu nožićem odrežite kapu, izdubite sredinu i napunite nadjevom. Stavite u pećnicu i pecite na 180 °C 8 minuta. Pospite listićima svježeg bosiljka i poslužite.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

