

# 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 omešalog maslaca  
1 prstohvat soli  
1 žumanjak za premaživanje

### 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 topom. Pomiješajte brašno i sol, dodajte jaja, šećer i kvasac, miješite tijesto i dodajte omešali maslac. Tijesto pokrijte čistim ubrusom i ostavite da se diže sat vremena. Premjesite tijesto, podijelite na 4 dijela, oblikujte okrugla peciva, stavite u namazan i pobrašnjen lim i ostavite da se diže sat vremena. Razmutite žumanjak s malo vode, premažite peciva i pecite na 180 °C 25 – 30 minuta.

Na maslaku 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 pirjajte 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

