Жульен с нутом и грибами. Приятного аппетита!!!





Продукты для рецепта

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



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



Добавляем нут и рубленную зелень.



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



Добавляем соус Бешамель в грибы с нутом. Перемешиваем.



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



Приятного аппетита!!!