

## 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!!!**