

# Cykoria zapiekana z szynką i serem

Autor: **Netka34**Przepisów: **14** Ocena: **238**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- cykoria, 6 sztuk
- szynka w plastrach, 6 plastrów
- ser żółty, 6 plastrów

## Sposób przygotowania:

- 1 Cykorie ugotować w dobrze osolonej wodzie, ok 15 min. Przed gotowaniem wyciąć głąb. Nie gotować pod przykryciem! Po ugotowaniu cykorie odcedzić, niech skapie.
- 2 Forme do pieczenia wysmarować tłuszczem. Każdą cykorie owinać plasterkiem szynki, najlepiej, by były to duże platy, jak np szynka babuni.
- 3 Wersja A: I można cykorie z szynki owinać jeszcze serem, również w plastrach (To wersja holenderska) i zapiec. Podawać jako główne danie z dowolną sałatką.
- 4 Wersja B: Nie owijać cykorii serem a posypać z wierzchu startym. Wtedy układam cykorie z szynką w naczyniu, zalewam sosem beszamelowym i posypuję serem. Najlepiej nie za młodym, gdyż potem wypłynie dużo tłuszczu. Najlepiej parmezanem, ale może być i polski. Sos beszamelowy jest opcjonalnie. Pieczemy w nagrzanym piekarniku 200 stopni ok 10 min, poki się zrumieni. Polecam obie wersje:) Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: