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!!!