



Pieczony homar z serem

 3 porcje

 30 minut

Składniki

- 1 homar
- 80 g masła
- 20 g ząbków czosnku, rozniecionych
- 200 ml mleka
- 10 g mąki
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- 100 g sera cheddar, startego
- 100 g sera mozzarella, startego

Przygotowanie

1

Usuń głowę oraz ogon z homara, umyj i odłóż na bok. Korpus ze skorupą pokrój na 2 cm kawałki.

2

Zamocuj mieszadło saute w kielichu do gotowania.

3

Umieść 80 g masła oraz 20 g czosnku. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Smaż saute.

5

Dodaj 200 ml mleka, 10 g mąki, 100 g tartego sera cheddar oraz 100 g tartego sera mozzarella. Zamknij pokrywę kielicha.

6

Smaż saute.

7

Dodaj kawałki homara, 1/4 łyżeczki soli, 1/2 łyżeczki cukru oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

8

Smaż saute.

9

Całość przełóż na blaszkę do pieczenia. Umieść również ogon i głowę. Piecz w piekarniku w temperaturze 220°C przez 10 minut.

10

Gotowe do podania! Smacznego!