

# Zapečený artyčok s omáčkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**1241** kalorií , **8 g** cukrů , **91 g** tuků , **52 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapeceny-artycok-s-omackou>

## Příprava

Artyčoky nakrájíme na kostičky, v hrnci si rozpustíme máslo, na něm osmahneme na kostičky nakrájené artyčoky, podlijeme sklenkou vody a dusíme cca 10 minut. Šunku nakrájíme na nudličky a přidáme k artyčokům. V dalším hrnci si rozpustíme máslo, přidáme mouku, přilijeme mléko, promícháme, ochutíme muškátovým oříškem, opepříme, osolíme a uděláme omáčku. Podušené artyčoky se šunkou přendáme do pekáčku, posypeme nastrohaným sýrem a dáme do trouby zapéct. Zapékáme při 200 °C, cca 30 minut.

## Ingredience

- 250 g artyčoků
- 100 g Eidamu
- 100 g šunky
- 2 lžíce másla
- 1 sklenka vody
- 50 g másla
- 50 g hladké mouky
- 1,5 sklenky mléka
- špetka muškátového oříšku
- špetka pepře
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod