



# Praz gratinat cu sos béchamel

Dificultate ușoară

Timp de preparare 15 min

Timp total 1h 15 min

Dimensiune de servire 4 porții

## Ingrediente

- 100 g brânză Gruyère, tăiată bucăți

### *Prazul*

- 1000 g apă
- 800 g Praz
- unt, pentru uns

### *Sosul béchamel*

- 50 g făină de hrișcă
- 40 g unt
- 400 g lapte de soia
- 1 priză nucșoară măcinată  
or 1 priză pudră de curry
- 4 prize sare fină, sau după gust
- 1 priză piper măcinat, sau după gust

## Pregătire

1. Puneți în bol brânza Gruyère și radeți 8 sec./viteza 7. Transferați într-un castronel și dați deoparte.

### *Prazul*

1. Turnați apa în bol. Tăiați partea albă a prazului transversal, în două segmente și puneți bucățile obținute în Varoma. Poziționați Varoma și fierbeți în aburi 40 min./Varoma/viteza 2. Controlați gradul de fierbere și, dacă e nevoie, prelungiți timpul cu câteva minute. Între timp, ungeți bine cu unt un vas termorezistent și puneți-l deoparte.
2. Scurgeți prazul, așezați-l în vasul termorezistent pregătit și dați deoparte. Goliți bolul de mixare.

### *Sosul béchamel*

1. Preîncălziți cuptorul la 210°C, pe funcția grill.
2. Puneți în bol făina de hrișcă, untul, laptele de soia, nucșoara, sarea și piperul și reglați 7 min./90°C/viteza 4. Potrivii gustul dacă e nevoie.
3. Turnați sosul béchamel peste praz, presărați deasupra brânza Gruyère rasă și gratinați 10 minute la 210°C. Serviți cald.

## Elemente utile

cuptor, vas termorezistent (30 cm x 20 cm x 6 cm)

---

## Sugestii & Sfaturi

- Partea verde a prazului are un gust mai picant, apropiat de cel al cepei, motiv pentru care o va înlocui cu succes în multe preparate culinare. Sotați-l și folosiți-l în loc de ceapă în tocane sau supe.