

Nyní si můžeme připravit zeleninu. Lilky podélně rozkrájíme na asi 0,5 cm silné plátky, rozložíme na papírovou utěrku a posolené necháme asi 15 minut vypotit. Následně plátky osušíme a lehce potřené olejem dáme do trouby pod gril dokud nezezlátnou. Během této chvíle si můžeme oloupat brambory a nakrájet je na tenké plátky.

Jako poslední si připravíme bešamel tak, že v kastrolku rozpustíme máslo a za stálého míchání přidáváme mouku. Takto vytvořenou světlou jíšku zředíme postupným přiléváním mléka a pomalu vaříme, dokud dostatečně nezhoustne. V bešamelu rozpustíme strouhaný sýr a dochutíme lehce solí, pepřem a špetkou muškátového oříšku.



Troubu necháme předehřátou na 180°C a vymažeme si zapékací misku olejem. Její dno vyložíme plátky lilků, následně brambory a navrstvíme část masové směsi. Postup libovolně opakujeme podle množství surovin a velikosti zapékací misky. Končíme vrstvou masa, kterou pokryjeme bešamelem a můžeme ještě zastrouhat sýrem, pokud nám zbyl.

Dáme do trouby na 40 – 50 minut a pečeme dozlatova, posledních 5 – 7 minut můžeme dopéci pod grilem.

Podáváme s lehkým listovým salátem, bílým pečivem a sklenkou vína.