

## Zapeceni karfiol



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 manja glavica**karfiola
- **500 g**krompira
- **300 g**šampinjona
- **2 kašike**brašna
- **50 g**margarina
- **malomleka**
- **malomešavine** zacina
- **250 ml**vode
- **100 g**kackavalja
- **malosoli**
- **maloulja**
- **malobibera**

### Priprema

Karfiol iskidati na cvetice, obariti u posoljenoj vodi pa ocediti. Skuvati krompir, zatim ga ispasirati dodati margarin i mleko pa napraviti pire. Šampinjone iseckati na listice i propržiti. Dodati brašno i vodu i kuvati dok se ne dobije sos srednje gustine. Zaciniti mešavinom zacina i biberom. Podmazati vatrostalnu posudu pa u nju staviti pire krompir. Preko krompira poreati karfiol, zaciniti i preliti sosom od šampinjona. Posuti rendanim kackavaljem i peci u rerni na 200 stepeni 15-20 minuta.

### Savet