

Brokoli i pire



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Povrce:

- **5 srednjih krompira**
- **2 srednje šargarepe**
- **1 manji brokoli**

Bešamel:

- **1 supena kašika brašna**
- **1 supena kašika ulja ili masti**
- **po potrebim leku**
- **2 kašike pavlake**

Priprema

Krompir iseci na kockice, a šargarepu na tanke kolutove, staviti da se kuva oko pola sata. Kad je kuvano, odliti vodu i ispasirati smešu kao za pire, zaciniti po ukusu. U podmazanu vatrostalnu posudu usuti pire.

Brokoli razdvojiti na cvetove i kuvati ga u slanoj vodi 5-7 minuta. Poredjati ga preko pirea.

Skuvati bešamel sos i na kraju umešati pavlaku, dobro izjednaciti i preliti preko brokolija.

Staviti da se pece u zagrejanu rernu na 250 stepeni oko pola sata.

Savet

Služiti uz sve vrste peenog mesa, ovog puta meni je bio prilog rolovanom piletu.