Karfiol u umaku



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**karfiola
- **50 g**putera
- **1 kašika**brašna
- **1** žumance
- **3 dl**mleka
- **po ukusu**so
- mleveni crni biber
- **po želji**zelen lišce

Priprema

Karfiol skuvajte u slanoj vodi.

Izvadite ga iz vode pa poreajte u pouljen pleh.

Maslac rastopite pa dodajte brašno, malo propržite, dodajte mleko i žumance.

Prokuvajte i na kraju dodajte zelen lišce.

Tako pripremljeni umak prelijte preko karfiola pa zapecite u rerni oko 15 minuta.

Služite uz pecenu piletinu.

Savet