

Složenac od blitve i krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je

- **600 g krompira**
- **2 vezeblitve**
- **1 kašicicasoli**

Bešamel sos:

- **2 kašikeulja**
- **1 kašikabrašna**
- **400 ml mleka**
- **1 kašicicasoli**
- **4 kašikerendanog parmezana**
- **1 kašicicaperšuna**

Priprema

Krompir ocistiti, iseci na kolutove pa ga desetak minuta obariti u slanoj vodi. Ocediti ga. Blitvu oprati i iskidati na komade.

Napraviti bešamel sos: Upržiti brašno na ulju, zatim dolivati mleko neprestano mešajuci na tihoj vatri. Kada sos dobije potrebnu gustinu skloniti ga sa vatre, posoliti, dodati parmezan i peršun i promešati.

Krompir složiti na dno nauljene vatrostalne posude. Preko krompira složiti blitvu. Preliti besamelom i staviti da se pece na 200 stepeni oko pola sata do cetrdeset minuta.

Savet