

Šarena tepsija



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vece glavicebrokolija**
- **1 veca glavicakarfiola**
- **250 gsuve slaninice**
- **150 gkackavalja**

Za bešamel sos:

- **125 gmaslaca**
- **150 gbrašna**
- **1/2 l mleka**
- so, mleveni biber

Priprema

Brokoli i karfiol ocistiti, oprati i razdvojiti na cvetove. Posebno ih kuvati u posoljenoj vodi oko 15 minuta. Kuvano povrce procediti. Slaninicu iseci na krupnije kockice i propržiti. Pripremiti Bešamel sos-na otopljenom maslacu propržiti brašno da dobije žutu boju. Postepeno dodavati mleko uz stalno mešanje da se ne naprave grudvice. Kuvati još desetak minuta na laganoj vatri uz neprestalno mešanje. Zaciniti solju i mlevenim biberom po ukusu i dodati prženu slaninicu. Tepsiju podmazati uljem, poreati polovinu brokolija, premazati bešamelom, poreati karfiol, premazati bešamelom, pa poreati drugu polovinu brokolija, premazati bešamelom i posuti rendanim kackavaljem. Peci oko 35 minuta na 180 C.

Savet