Sufle od brokolia



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2-3 glavice**brokoli
- **4**jajeta
- **1/2 kašicice**rendanog orašcica
- **50 g**putera
- so i biber
- **150 g**rendndanog kackavalja
- **1/4 šolje**brašna
- **1 šolja**brašna

Priprema

Pripremimo sastojke.

U posudi istopimo puter i dodamo brašno. Postepeno dodajemo mleko mešajuci, dok se smesa ne zgusne. Dodamo so, orašcic i rendani sir.

Izmrvimo skuvani brokoli. Umutimo žumanca, pa dodamo. Dodamo umuceni šne od belanca. Sve sjedinim sa smešom od brašna.

Sipamo u vatrostalnu posudu, pecemo.

Savet

Vrrlo kremasti sufle i odlina prilika da one koji ne vole brokoli navedete da probaju. Može se jesti kao prilog ili kao lakši ruak. Ovo se može praviti i sa karfilom ali i sa npr. prazilukom.