

Frnda Beamel Soslu Karnabahar



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 karfiol
- 100 ml mlijeka
- 1 kašika suvog biljnog začina

Za bešamel:

- 2 kašike putera
- 2 kašike brašna
- 300 ml mlijeka
- so
- biber

I još:

- 1 parcesira
- 1 parceputera
- po ukusu mljevena crvena paprika
- svež seckan peršun

Priprema

Karfiol razdvojiti na "cvjetice"! Oprati i staviti u šerpu. Preliti vodom; dodati mlijeko i so. Kuhati 20-tak minuta. Kuhan karfiol procijediti, staviti u vatrostalnu posudu, posuti suvim biljnim zacinom.

Bešamel: Otopiti puter, dodati brašno, pa kratko propržiti. Sipati toplo mlijeko, miješajući sve vrijeme. Kuhati 2-3 minuta. Zaciniti po ukusu (so, biber)! Bešamelom prelići karfiol. Preko naribati parce sira, posuti mljevenom crvenom paprikom i par tanko rezanih kockica putera.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 210 C oko 15 minuta, da blago porumeni.

Kratko prohladiti, posuti svježim sjeckanim peršunom, pa poslužiti!

Savet

Ja sam ovo jelo poslužila kao prilog, uz piletinu!