

Gatinirani karfiol



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** karfiola
- **50 g** maslaca
- **2 kašikebrašna**
- **2,5dl** mleka
- **1/2 kašicicemuskatnog orašcica**
- **250 g** kravljeg sira prevrelog
- **2 jajeta**
- **1 šaka** prezli

Priprema

Karfiol iskidati na cvetice i obariti, ali tako da ostane vrst, a ne gnjecav. Ocediti ga, ali i tada paziti da ostane citav. Staviti ga u ciniju u kojoj ce se peci, a ujedno i poslužiti na stolu. Dok se karfiol bari možete spremiti bešamel sos. U šerpu otopiti maslac, pa kada se zgreje dodati brašno i mešati pritom pazeci da ostane bele boje. Zatim naliti mlekom i mešati žicom za mucenje da ne bi bilo grudvica. Posoliti sos i u njega nastrugati vrlo malo muskatnog oraha i dosta sira. Sve dobro izmešati, dodati žumanca neprestano mešajuci i na kraju dodati i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Dobijeni sos treba da bude takve gustine da se prilikom prelivanja zadrži na karfiolu. Preko posuti narendanim sirom koji ste prethodno pomešali sa prezlama. Staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni da se zapece (odozgo porumeni).

Savet