

Karfiol sa kisekom pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veci karfiol
- 60 g maslaca
- so
- 20 g brašna
- 4 kašike mleka
- 4 kašike kisele pavlake
- 1 žumance
- 50 g nastruganog kackavalja

Priprema

Karfiol ocistiti, obariti u posoljenoj vodi i ocediti. Staviti u ciniju i držati na toplom mestu.

Napraviti belu zapršku od maslaca i brašna, dodati mleko i mešati na tihoj vatri, dok se ne zgusne.

Posoliti, umutiti kiselu pavlaku i ostaviti umak na vatri, još malo da se zagreje, ali ne da provri.

Preliti karfiol i posuti struganim kackavaljom.