Karfiol u kremastom sosu

Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica karfiola
- 2 dl kisele pavlake
- 2 kašike brašna
- 50 g maslaca
- 150 g kackavalja
- 1 dl mleka
- so
- biber

Priprema

Karfiol razdvojiti na cvetice, pa skuvati u posoljenoj vodi.

Na zagrejanom maslacu propržiti brašno, pa dodati pavlaku i mleko, posoliti, pa ukuvati da bude srednje gusto. U sos ubaciti polovinu kackavalja, pobiberiti, pa promešati.

Oceeni karfiol staviti u posudu za pecenje, preliti sosom i preostalim kackavaljem. Peci u rerni dok ne porumeni.