

## Brokoli i pire



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Povrce:

- **5 srednjih** krompira
- **2 srednješ** argarepe
- **1 manji** brokoli

#### Bešamel:

- **1 supena kašika** brašna
- **1 supena kašika** ulja ili masti
- **po potrebi** mleka
- **2 kašike** pavlake

### Priprema

Krompir iseci na kockice, a šargarepu na tanke kolutove, staviti da se kuva oko pola sata. Kad je kuvano, odliti vodu i ispasirati smešu kao za pire, zaciniti po ukusu. U podmazanu vatrostalnu posudu usuti pire.

Brokoli razdvojiti na cvetove i kuvati ga u slanoj vodi 5-7 minuta. Poredjati ga preko pirea.

Skuvati bešamel sos i na kraju umešati pavlaku, dobro izjednaciti i preliti preko brokolija.

Staviti da se pece u zagrejanu rernu na 250 stepeni oko pola sata.

## **Savet**

Služiti uz sve vrste pečenog mesa, ovog puta meni je bio prilog rolovanom piletu.