

Sufle od karfiola



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 karfiol iskomadan
- 4 jaja, odvojena belanca i žumanca
- 1/4 **kašice** orascica u prahu
- 100 grendanog kackvalja
- so i biber
- 1 **šolj** mleka
- 1/4 **šolje** brašna
- 50 g putera

Priprema

Pripremimo sastojke. Ja sam istovremeno sa ovim spremala i pastu. Zato je na slici.

U posudi istopimo puter i dodamo brašno. Postepeno dodajemo mleko mešajući, dok se smesa ne zgusne.

Izmravimo skuvani karfiol. Umutimo žumanca, pa dodamo. Dodamo umuceni šne od belanca. Dodamo so i biber i rendani sir.

Sipamo u vatrostalnu posudu, pospemo bešamel sosom. Ja sam koristila visok okrugli pleh. Pecemo na 150 stepeni celzija 60 minuta.

Poslužimo kao rucak ili dodatak uz lepu salatu.

Savet

Ovo mozete praviti I od npr.Brokoli