

Zapeceni slatki kupus



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica svežeg kupusa
- 3 dl mleka
- 2 kašike brašna
- 200 g rendanog sira
- mast ili ulje
- prezla
- so

Priprema

Glavicu kupusa iseci na osam delova i obariti u slanoj vodi. Skuvati sos tako što se na vrelo ulje doda brašno pa ga malo ispržiti, dodati mleko, 2 dl vode i soli po ukusu. U namazan sud i posut sa prezlom porežati komade kivanog kupusa i preliti bešamel sosom, a potom ga posuti sirom. Zapeci u rerni na 200 °C.