

Karfiol u umaku



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** karfiola
- **50 g** putera
- **1 kašika** brašna
- **1** žumance
- **3 dl** mleka
- **po ukusu**
- mleveni crni biber
- **po želji** zelen lišće

Priprema

Karfiol skuvajte u slanoj vodi.

Izvadite ga iz vode pa poreajte u pouljen pleh.

Maslac rastopite pa dodajte brašno, malo propržite, dodajte mleko i žumance.

Prokuvajte i na kraju dodajte zelen lišće.

Tako pripremljeni umak prelijte preko karfiola pa zapecite u rerni oko 15 minuta.

Služite uz pecenu piletinu.

Savet