

## *Složnac od blitve i krompira*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **600 g** krompira
- **2** veze blitve
- **1 kašičica** soli

#### **Bešamel sos:**

- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** brašna
- **400 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **4 kašike** renderanog parmezana
- **1 kašičica** peršuna

### **Priprema**

Krompir ocistiti, iseci na kolutove pa ga desetak minuta obariti u slanoj vodi. Ocediti ga. Blitvu oprati i iskidati na komade.

Napraviti bešamel sos: Upržiti brašno na ulju, zatim dolivati mleko neprestano mešajući na tihoj vatri. Kada sos dobije potrebnu gustinu skloniti ga sa vatre, posoliti, dodati parmezan i peršun i promešati.

Krompir složiti na dno nauljene vatrostalne posude. Preko krompira složiti blitvu. Preliti besamelom i staviti da se pece na 200 stepeni oko pola sata do cetrdeset minuta.

## **Savet**