

# Šarena tepsija



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2** vece **glavice** brokolija
- **1** veka **glavica** karfiola
- **250 g** suve slaninice
- **150 g** kackavalja

### Za bešamel sos:

- **125 g** maslaca
- **150 g** brašna
- **1/2 l** mleka
- so, mleveni biber

## Priprema

Brokoli i karfiol ocistiti, oprati i razdvojiti na cvetove. Posebno ih kuvati u posoljenoj vodi oko 15 minuta. Kuvano povrce procediti. Slaninicu iseci na krupnije kockice i propržiti. Pripremiti Bešamel sos-na otopljenom maslacu propržiti brašno da dobije žutu boju. Postepeno dodavati mleko uz stalno mešanje da se ne naprave grudvice. Kuvati još desetak minuta na laganoj vatri uz neprestalno mešanje. Zaciniti solju i mlevenim biberom po ukusu i dodati prženu slaninicu. Tepsiju podmazati uljem, poređati polovinu brokolija, premazati bešamelom, poređati karfiol, premazati bešamelom, pa poređati drugu polovinu brokolija, premazati bešamelom i posuti rendanim kackavaljem. Peci oko 35 minuta na 180 C.

**Savet**