

Sufle od brokolija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2-3 **glavice** brokoli
- 4 jajeta
- 1/2 **kašice** rendanog oraščica
- 50 g putera
- so i biber
- 150 g rendanog kackavalja
- 1/4 **šolje** brašna
- 1 **šolja** brašna

Priprema

Pripremimo sastojke.

U posudi istopimo puter i dodamo brašno. Postepeno dodajemo mleko mešajući, dok se smesa ne zgusne. Dodamo so, oraščic i rendani sir.

Izmravimo skuvani brokoli. Umutimo žumanca, pa dodamo. Dodamo umuceni šne od belanca. Sve sjedinim sa smešom od brašna.

Sipamo u vatrostalnu posudu, pecemo.

Savet

Vrlo kremasti sufle i odlična prilika da one koji ne vole brokoli navedete da probaju. Može se jesti kao prilog ili kao lakši ruak. Ovo se može praviti i sa karfilom ali i sa npr. prazilukom.