

Frnđa Beamel Soslu Karnabahar



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** karfiol
- **100 ml** mlijeka
- **1** kašikasuvog biljnog zacina

Za bešamel:

- **2** kašike putera
- **2** kašike brašna
- **300 ml** mlijeka
- so
- biber

I još:

- **1** par cesira
- **1** par ceputera
- **po ukusu** mljevena crvena paprika
- svež sekan persun

Priprema

Karfiol razdvojiti na "cvjetice"! Oprati i staviti u šerpu. Preliti vodom; dodati mlijeko i so. Kuhati 20-tak minuta. Kuhan karfiol procijediti, staviti u vatrostalnu posudu, posuti suvim biljnim zacinom.

Bešamel: Otopiti puter, dodati brašno, pa kratko propržiti. Sipati toplo mlijeko, miješajuci sve vrijeme. Kuhati 2-3 minuta. Zaciniti po ukusu (so, biber)! Bešamelom preliti karfiol. Preko naribati parce sira, posuti mljevenom crvenom paprikom i par tanko rezanih kockica putera.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 210 C oko 15 minuta, da blago porumeni.

Kratko prohladiti, posuti svježe sjeckanim peršunom, pa poslužiti!

Savet

Ja sam ovo jelo poslužila kao prilog, uz piletinu!