Gatinirani karfiol



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** karfiola
- **50 g**maslaca
- **2 kašike**brašna
- **2,5dl**mleka
- **1/2 kašicice**muskatnog orašcica
- **250 g**kravljeg sira prevrelog
- **2**jajeta
- **1 šaka**prezli

Priprema

Karfiol iskidati na cvetice i obariti, ali tako da ostane vrst, a ne gnjecav. Ocediti ga, ali i tada paziti da ostane citav. Staviti ga u ciniju u kojoj ce se peci, a ujedno i poslužiti na stolu. Dok se karfiol bari možete spremiti bešamel sos. U šerpu otopiti maslac, pa kada se zagreje dodati brašno i mešati pritom pazeci da ostane bele boje. Zatim naliti mlekom i mešati žicom za mucenje da ne bi bilo grudvica. Posoliti sos i u njega nastrugati vrlo malo muskatnog oraha i dosta sira. Sve dobro izmešati, dodati žumanca neprestano mešajuci i na kraju dodati i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Dobijeni sos treba da bude takve gustine da se prilikom prelivanja zadrži na karfiolu. Preko posuti narendanim sirom koji ste prethodno pomešali sa prezlama. Staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni da se zapece (odozgo porumeni).

Savet