

## *Kratka testenina sa karfiolom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 karfiol
- 500 ml mleka
- 500 g testenine (penoni rigati ili slicno)
- 100 g sveže narendanog parmezana
- 50 g maslaca
- 50 g brašna
- 1 lovorov list
- biber
- so

### **Priprema**

U veliku posudu staviti vodu da prokljuca. Dobro oprati karfiol i razdvojiti na cvetice. Staviti ih u ključalu vodu i kuvati dok ne omekšaju, otprilike 8-10 minuta. Izvaditi ih iz posude. Naseckati cvetice u komade velicine zalogaja i ostaviti sa strane. Ne prosipati vodu u kojoj se kuvao karfiol.

Napraviti bešamel sos. Zagrejati mleko i lovorov list. U drugoj posudi rastopiti maslac. Dodati brašno i dobro umutiti varjačom kako se ne bi stvorile grudvice. Dodati toplo mleko. Kuvati 4-5 minuta. Zaciniti bešamel prema ukusu. Dodati sir i mešati na laganoj vatri dok se ne rastopi. Dodati karfiol. Ostaviti na toplom.

Vodu u kojoj se kuvao karfiol staviti da prokljuca. Posoliti, dodati testeninu i skuvati al dente. Ocediti je i prebaciti u posudu za serviranje. Preliti umakom. Dobro promešati i servirati odmah.