

Cvetni kiš



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **45** min

Sastojci

Za bazu:

- **1 pakovanj**elisanatog testa ili brize testa
- **malo** soli
- **malo** ulja

Za bešamel:

- **300 ml**mleka
- **25 g**brašna
- **malom**uskatnog oraščica
- **25 g**margarina ili putera
- **malo** soli
- **40 g**parmezana

Za garnir:

- **350 g**patlidžana
- **350 g**šargarepe

Priprema

Rastanjiti lisnato testo, izbockati ga viljuškom kako ne bi narastalo. Malo posoliti i premazati ovlaš uljem. Skuvati bešamel, pa na kraju dodati parmezan i sve lepo sjediniti tako da nema grudvica. Sipati bešamel preko lisnatog testa. Na kraju seci trake od povrca (ja sam koristila spravicu za ljuštenje), pa praviti oblike po želji i

redjati preko bešamela. Odozdo premazati povrce sa malo ulja, posoliti i peci u predhodno zagrejanoj rerni na oko 180C dok ne porumeni. Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Ovo predjelo je idealno ukoliko imate goste vegetarijance :)