

Bešamel sa povrćem



Sastojci

Potrebno je:

- oko 20 ml ulja
- 50-100 g kajmaka
- mešavina kukuruznog i pšenicnog brašna koje se dodaje do željene gustine
- 300 ml mleka
- 200 ml kiselog mleka ili pavlake
- rendana tikvica (srednje velicine)
- 2 rendana presna ili seckana obarena krompira
- 2 cena sitno seckanog belog luka
- prstohvat mirošije
- so
- suvi zacun po želji

Priprema

Upržiti na zagrejanom ulju i kajmaku brašno te dodati mleko i pavlaku.

Kada provri ubaciti rendanu tikvicu i obaren ili rendani krompir i beli luk. Kuvati na tihoj vatri oko 25 min i na kraju zaciniti.

U toku toplih dana, uz krišku hleba ovo može biti i idealan rucak.