

Musaka sa karfiolom i brokolijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** karfiola
- **300 g** brokolija
- **100 g** kackavalja ili trapista
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **1** vece jaje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Karfiol i brokoli otkinuti na cvetove, pa kratko obariti u slanoj vodi, pa ohladiti pod mlazom hladne vode, da bi se zaustavio proces kuvanja. Vatrostalnu ciniju podmazati maslacem, pa re?ati cvetove brokolija i karfiola. Preko narendati sir. Pavlaku umutiti sa jajetom, zaciniti solju i biberom i staviti u prethodno zagrejanu pecnicu na 200 stepeni i peci 15tak minuta, ili dok se ne uhvati lepa korica. Poslužiti kao prilog uz neko meso ili samostalan obrok.

Savet