

Musaka sa karfiolom i brokolijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gkarfiola**
- **300 gbrokolija**
- **100 gkackavalja ili trapista**
- **250 mlpavlake za kuvanje**
- **1vece jaje**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

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 reati 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