

Zapečeni karfiol sa besamelom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic**akarfiola
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **100 g**maslaca
- **1 kašik**abrašna
- **2 dl**mleka

Priprema

Karfiol operemo i ocistimo od listova stavimo u šerpu i nalijemo vodom da ogrezne zacinimo suvim zacinom po ukusu. Kuvamo 10 minuta da se karfiol malo odmekne.

Tepsiju podmažemo i oceeni karfiol smestimo u tepsiju.

Otopimo margarin na tihoj vatri, dodamo brašno, promešamo malo, proržimo i nalijemo sa mlekom uz neprekidno mešanje dok ne sjedini i zgusne. Zacinimo po ukusu.

Karfiol prelijemo bešamelom.

Stavimo da se pece na 180C oko 15 minuta dok ne dobije lepu rumenu boju.

Savet

Ovako spremljen karfiol možemo kombinovati uz neko meso.