

Brokoli u kremastom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **500 g** brokoliya
- **1-2** cenabelog luka
- **80 g** trapista
- **400 ml** pavlake za kuvanje
- **prstohvat** muskatnog oraščica
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati, naseci na kocke i kuvati u slanoj vodi. Kad je gotov, procediti i ostaviti na stranu. Brokoli razdeliti na cvetice i kratko blanširati u posoljenoj vodi, pa naglo ohladiti pod mlazom hladne vode. U šerpi otopiti maslac i propržiti beli luk isecen na listice, paziti da ne zagori. ?im zamiriše, vratiti krompir u sud, promešati da se fino svaka kockica obloži masnocom i pržiti vrlo kratko. Naliti pavlaku za kuvanje, kolicina zavisi od toga koliko ste stavili povrca, opciono, da imate dovoljno sosa... ?im smo sipali pavlaku, smanjiti vatru i pažljivo ubaciti cvetove brokoliya. Staviti sir, možete ga narendati ili iseci na listice, po volji vam, bitno je da se on fino otopi u pavlaci... Zaciniti po ukusu, dodati muskatni oraščic i lagano kreckati.

Kad se sir otopi i sos postane fino kremast, skloniti šerpu sa šporeta. Poslužiti toplo, kao samostalno jelo ili prilog uz meso.

Savet