

Brokoli u kremastom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **500 g**brokolija
- **1-2 cenab**elog luka
- **80 g**trapista
- **400 ml**pavlake za kuwanje
- **prstohvat**muskatnog orašcica
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati, naseći 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 kuwanje, kolicina zavisi od toga koliko ste stavili povrca, opciono, da imate dovoljno sosa... im smo sipali pavlaku, smanjiti vatru i pažljivo ubaciti cvetove brokolija. 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 orašcic i lagano krckati.

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

Savet