

# **Karfiol i brokoli u sosu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g**ocišcenog karfiola
- **250 g**ocišcenog brokolija
- **200 g**crvenog luka
- **40 g**maslaca
- **30 g**brašna
- **2 kašicicesuvog** biljnog zacina
- **2 kašicicebelog** luka u prahu
- **1 kašicicasuvog** bosiljka
- **1 kašicicaorigana**
- **1 kašicicamlevenog** bibera
- **350 ml**mleka
- **100 gfeta** sira (ili krem sira)

### **Za mrvice:**

- **80 g**rezle
- **100 g**kackavalja (gauda)
- **40 g**maslaca

## **Priprema**

Karfiol i brokoli odvoji na cvetove. U dublju posudu staviti vodu, dodati dve kašice soli i staviti da provri. U provrelu vodu ubaciti karfiol i brokoli i kuvati tri minuta. Skloniti i odmah prebaciti u posudu sa hladnom vodom. Zatim staviti u cetku i ostaviti na stranu, dok se spremi sos.

Sos: U odgovarajuću posudu staviti maslac da se rastopi. Na rastopljeni maslac staviti sitno iseckani crveni luk. Propržiti da omeša, pa dodati brašno i dobro promešati. Zatim, dodati suvi biljni zacin, beli luk u prahu, mleveni biber bosiljak i origano. Promešati, pa polako dolivati mleko, uz stalno mešanje. Kuvati, uz stalno mešanje, dok se so ne zgusne. Dodati izmrvljeni feta sir (ili krem sir) i dobro sjediniti sastojke.

Posudu zapecenje premazati maslacem (ja sam koristila tepsiju vel. 25cm). Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Oceeni karfiol i brokoli prebaciti u vanglicu. Preliti ih pripremljenim sosom i dobro promešati. Prebaciti u tepsiju, za pecenje.

Za mrvice: U odgovarajuću posudu staviti prezle, dodati sitno izrendani kackavalj i rukom sjediniti. Zatim preliti sa rastopljenim maslacem u rukom izmešati i napraviti mrvicastu smesu. Ovu smesu ravnomerno rasporediti preko sastojaka u tepsiji.

Staviti da se pece. Poslužiti sa prilogom po želji.

### **Savet**