

Karfiol u bešamelu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veća glavica karfiola
- so
- ulje za posnu varijantu (može i maslac kada se ne posti)
- neutralna biljna pavlaka
- 1 kašika brašna
- 2-3 cena belog luka
- 1 kašicica mirođije

Priprema

Skuvati karfiol u slanoj vodi, ocediti i ostaviti da se malo prohladi. Na malo ulja propržiti kašiku brašna, dodati beli luk, naliti sa neutralnom pavlakom i pustiti da prokljuca.

Dodati karfiol iskidan na cvetice i kašiku mirođije.

Lagano promešati i služiti toplo. Prijatno!