

# **Karfiol u bešamelu**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 veca 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 mirojije

## **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 mirodije.

Lagano promešati i služiti toplo. Prijatno!