

Gratinirani karfiol



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg (1 manja glavica)**karfiola
- voda

Bešamel sos:

- **100 g**maslaca
- **30 g**brašna
- **400 ml**toplog mleka
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- muskatni orašcic po ukusu
- **1/2 manje vezice**peršuna
- 1žumance

Priprema

Od glavice karfiola odvojiti listove, a karfiol staviti u dublju posudu. Naliti ga sa vodom i staviti da se skuva. Od momenta ključanja kuvati ga 15-ak minuta na srednjoj temperaturi. Izvaditi ga iz vrele vode i odmah ga naliti hladnom vodom, tako ce sacuvati svoju lepu belu boju. Ostaviti ga 1-2 minuta, pa ga izvaditi iz vode i blago odvojiti cvetove. Uzeti teflonsku ili vatrostalnu posudu i premazati je uljem. U pripremljenu posudu rasporediti odvojene cvetove karfiola. Ukljuciti rernu da se zagreje na 200 stepeni (ili ako vaš šporet ima opciju za gratiniranje ukljucite ga na 170 stepeni).

Bešamel sos: U odgovarajucu posudu staviti maslac i staviti da se maslac otopi. Zatim dodati brašno i promešati da ne ostanu grudvice. Pržiti jedan minut na srednjoj temperaturi, pa sipati toplo mleko, dodati suvi biljni zacin i

po ukusu izrendani (ili mleveni u kesicama) muskatni orašćic. Promešati i ostaviti da provri (uz povremeno mešanje). Kada se zgusne ubaciti sitno iseckani peršun i žumance koje je prethodno samo viljuškom umuceno. Promešati da se sve sjedini i skloniti sa vatre.

Pripremljenim sosom prelići poreane cvetove karfiola i staviti ih u rernu da se gratiniraju (zapecu). Gratinirani karfiol poslužiti kao prilog uz peceno ili prženo meso ili kao toplo predjelo.

Savet