

Prokelj iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** prokelja
- **4** jajeta
- **50 g** putera
- **1/2** l mleka
- **2-3 kašike** brašna
- **100 g** rendanog kackavalja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Prokelj obariti i procediti. Jaja skuvati. Otopiti puter, pa na njemu propržiti 2-3 kašike brašna. Kad brašno požuti nalivati pomalo mleka. Kuvati dok se sos ne ujednaci i lepo zgusne.

U vatrostalnu posudu poreati jaja isecena na polovine, preko njih rasporediti obaren prokelj, sve preliti pripremljenim bešamel sosom, posoliti i pobiberiti po ukusu.

Preko posuti rendanim kackavaljem.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet