

Zapečeni karfiol u kremastom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica od 1/2 kg** karfiola
- **100 g** suhomesnatog (po izboru)
- **1 kašica** soli

Preliv:

- **200 ml** krema za kuvanje
- **200 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **60 ml** ulja
- **1** jaje
- **2 kašike** brašna
- **1 kašica** karija
- **2 kašike** rendanog parmezana
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** mlevenog bibera

Ostalo:

- **2 kašike** prezli
- **100 g** rendanog kackavalja (gauda...)

Priprema

Karfiol iskidati na cvetove i staviti ga u dublju posudu. Staviti i lišće karfiola. Naliti sa vodom, posoliti i staviti da provri (poklopljeno). Od momenta ključanja kuvati na srednjoj temperaturi pet minuta. Zatim, karfiol i lišće procediti. Lišće sitno iseckati. Cvetove karfiola, ako su krupni, preseći na pola ili na četvrine.

Ja sam jelo spremala u tepsiji precnika 24 cm. Tepsiju malo podmazati uljem i poreati karfiol. Preko staviti iseckano lišće i suhomesnato iseceno na trake (možete ga iseci i na kockice...).

Preliv: Sve sastojke za preliv staviti u vanglicu i žicom za mucenje dobro sjediniti. Probati da li treba dodati još suvog biljnog zacina. Preko pripremljenog karfiola sipati, svuda, ravnomerno preliv. Preko preliva posuti prezle i na kraju posuti ravnomerno rendanim kackavaljem (kackavalj stavite po izboru).

jelo u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni da porumeni. Ostaviti da se prohladi, iseci i poslužiti uz salatu po želji.

Savet