

Zapečeni karfiol



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavicakarfiola**
- **70 gputera**
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikabrašna**
- **500 mlmlijeka**
- **100 mlpavlake za kuvanje**
- **50 ggauda sira**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **malobijelog luka u prahu**
- **1 kašicicamješavine zacina**

Priprema

Karfiol ocistiti od spoljnih listova i dobro ga oprati. Iskidati na cvjetice i prokuhati u vodi, u koju ste sipali malo mlijeka i soli, da ostane bijele boje. Ocijediti i staviti u vatrostalni sud, premazan sa malo putera ili ulja. Posuti mješavinom zacina.

U tiganju otopiti puter i dodati ulje. Dodati brašno, pa kratko pržiti, uz neprestano miješanje. Nakon minut - dva, sipati mlijeko. Neprestano mutiti žicom, da se dobije glatka krema (bez grudica). Zaciniti solju, biberom i bijelim lukom u prahu. Dodati i pavlaku za kuvanje, pa na laganoj vatri kuhati još minut. Maknuti, pa dodati ribani sir. Miješati kratko, da se sir otopi. Sipati smjesu preko karfiola.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 180 C oko pola sata. Kada fino porumeni, izvaditi iz pecnice. Kratko prohladiti, pa

poslužiti. Jelo možete poslužiti kao prilog, uz meso, ili kao glavno jelo, uz sezonsku salatu!

Savet