

Brokoli sa bademima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brokolija

Ostalo:

- **1,5 dl** mleka
- **60 g** badema
- **1 dl** slatke pavlake
- **30 g** putera
- **1 kašika** brašna
- **po potrebi** so

Priprema

Brokoli oprati, iskidati ga na cvetice pa ga obariti u slanoj vodi i iscediti.

Napraviti svetlu zapršku od putera i brašna, postepeno dodavati mleko na niskoj temperaturi. Kada se ujedini skloniti sa vatre, dodati pavlaku, malo soli i bibera pa jos 2-3 minuta vratiti na vatru. Bademe propržiti na tiganju bez ulja, pa polovinu dodati u sos.

Sosom preliti očen brokoli, posuti bademima i služiti toplo.

Savet