

Karfiol sa sampinjonima

Ukoliko imate vegetirjance na rucku, ovo je pravo jelo za vas - bogatstvo povrca i zacina sa pur



1 Prvo pripremite krompir i karfiol

2

3

4

5

6

7

8

9 Karfiol oÄ•istite, operite i kuvajte u blago posoljenoj vodi oko 15 minuta.

10

11

Sastojci:

karfiola 200 g

solu malo

krompira 500 g

margarina 60 g

brasna 40 g

svezih sampinjona 200 g

mleka 1/4 l

jaje 1

persuna 1/2 vezice

12

13

14 Posebno skuvajte krumpir pod korom, ogulite ga, isitnite, umesajte malo maslaca i mleka i narpavite pire mikserom.

15

16

17

18

19 trostalnu posudu namazite maragrinom i stavite u nju pire od krompira. Po njemu poredjajte kuvani i ocedjeni karfiol i ostavite na toplom.

20

21

22

23

24

25

26

27

28 pripremite sampinjone

29

30

31

32

33

34

35

36 kada otopite margarin, dodajte malo brasna, kratko proprzite, pa dodajte ociscene, oprane i na listice iseckane sampinjone. Prelijte ih mlekom i przite oko 10 minuta, i onda skinite s vatre.

37

38

39

40

41 Izmite malo umaka u posebnu posudu i u tu posudu stavite jedno jaje i to sve dobro izmesajte. Zatim to vratite u tiganj sa umakom, i jos promesajte, ali bez daljeg kuvanja. Dodajte naseckani persun.

42

43

44

45

46 Ovako pripremljenim umakom prelijte pire i karfiol i zapecite u zagrejanoj rerni oko 15 minuta.

Napomena:

Sluzite uz sezonsku salatu ili kiselo mleko.