

Zapekaný karfiol

Potrebuje

- - 1 balenie Karička Maxi 250 g
- - hrst strúhaného syra na posypanie
- - 1 karfiol
- - 2 lyžice masla
- - 2 lyžice hladkej múky
- - 1 hrnček mlieka
- - muškátový oriešok
- - soľ
- - korenie
- - petržlenová vňať alebo iné bylinky na ozdobu
- - zemiaky

Postup

Na panvici roztopíme maslo, pridáme múku a vytvoríme zápražku. Keď má zápražka zlatistú farbu, prilejeme mlieko a omáčku prevaríme. Potom ju dochutíme soľou, korením, muškátovým orieškom a pridáme 13 trojuholníkov balenia Karička Maxi. Na miernom ohni miešame, kým sa Karička úplne rozpustí, potom ju odstavíme.

Umytý karfiol rozoberieme na ružičky, vložíme do hrnca, zalejeme vodou, osolíme a varíme 5-6 minút. Uvarený karfiol scedíme a uložíme do vymasteného pekáča.

Karfiol zalejeme syrovou omáčkou, posypeme strúhaným syrom a pečieme v rúre pri 180 stupňoch do zlata. Ozdobíme bylinkami a podávame s varenými zemiakmi, s maslom a petržlenovou vňaťou.

Dobrá chuť

Tento recept nám posielal: Karička

náročnosť: stredná

čas: 35 min

porcie: 4