

Vlaški sir

Karfiol sa vlaškim sirom

1 karfiol
500 ml mleka
4 kašike brašna
50 g margarina sa maslacem
3 lovorova lista
 $\frac{1}{2}$ kašičice karanfilića
1 kašičica kuhinjske soli
1 kašičica crnog bibera
1 glavica crnog luka
100 g čedar sira
300 g vlašskog sira
2 kašike prezli
2 kašike kornfleksa
50 g sušenog paradajza
1 kašika ulja sa ukusom čili paprike
50 g rukole

Način pripreme

Odvojiti cvetove od karfiola i kuvati ga u ključaloj vodi. U drugoj šerpi otopiti margarin. Dok se margarin topi na polovinu očišćene glavice luka poređati 3 lovorova lista i zabosti ih karanfilićem kako bi se fiksirao za glavicu luka. Kad se margarin istopi dodati brašno i neprestano mešati. Kad se sjedini dodati luk okrenut sa začинима na dole. Dodati mleko i kuvati uz neprestano mešanje dok se bešamel ne zgusne. Na kraju izvaditi luk i začiniti biberom. Karfiol kada omekša procediti ga i prebaciti u pleh. U bešamel dodati mrvljeni vlaški i izrendan čedar sir. Deo sira sačuvati za posipanje. Karfiol posoliti i preliteri bešamelom sa sirom. Promešati i po vrhu posuti ostatak sira, prezle i blago samleven kornfleks. Peći u zagrejanom rebrni na 200°C 20 minuta. Kad se ispeče servirati na tanjiru posutim rukolom i preliteren uljem sa ukusom čilija. Preko karfiola dodati isečen sušeni paradajz.