

60. RECEPT

TEMA : CVETAČA S ŠAMPINJONOVO OMAKO

Sestavine za 3 osebe:

- 1 velika cvetača
- 20 g masla
- 2 dl mleka
- 80 g naribanega trapista
- 125 g vložnih šampinjonov
- 1 dl juhe
- 3 žličke mehke moko
- 2 rumenjaka
- Sol
- Poper
- Muškati cvet

Priprava :

Cvetači odstranite stržen in liste, jo pod tekočo vodo operete in razdelite, tako da jo daste v lonec. Cvetačo pokrito kuhate 6 minut. Nato jo razdelite na cvetove in kuhate še 7 minut. Medtem, ko pripravljate omako, naj bo cvetača pokrita. Za omako nato v drugi, nekoliko višji skledi razpustite maslo. V stopljeno maslo vmešate mehko moko in ob stalnem mešanju prilivate mleko in juho. Vse skupaj začinite s ščepcem soli in muškatnim cvetom, osolite in segrevate 3 minute.

Vir: knjiga Zelenjavne jedi, Poslovni sistem Mercator