Hrskava cvjetača iz pećnice s umakom od sira

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

500 g cvjetače
100 g glatkog brašna
3 K Plus jaja
100 g K Plus krušnih mrvica
1 starija žemlja ili kriška kruha (50 g)
60 ml K Plus maslinovog ulja
sol
Za umak:

25 g K Plus maslaca
15 g glatkog brašna
1 češanj češnjaka
2,5 dl K Plus mlijeka
100 g K Plus cheddar sira
100 g K Plus gaude
sol
papar

Cvjetaču narežite na manje komade i kuhajte u posoljenoj kipućoj vodi 3-4 minute. Dobro ocijedite. Stari kruh pulsirajte u multipraktiku dok niste dobili grube mrvice. U duboki tanjur stavite brašno. U drugom dubokom tanjuru razmutite jaja i lagano posolite, a u treći stavite krušne mrvice pomiješane s mrvicama kruha. Cvjetaču uvaljajte u brašno i odmah potom u jaje, pa u smjesu s krušnim mrvicama. Na pleh stavite papir za pečenje pa posložite komade cvjetače tako da se ne dodiruju. Pećnicu zagrijte na 220°C. Komadiće lagano prelijte tankim mlazom ulja i pecite 25-30 minuta. Na pola pečenja ih preokrenite.

Dok se cvjetača peče pripremite umak od sira. Otopite maslac u tavi na srednje jakoj vatri pa dodajte brašno i češnjak. Kuhajte 30 sekundi pa polako dodajte hladno mlijeko, miješajući dok se ne sjedini. Začinite soli i paprom. Kad zavrije umiješajte narezane sireve, miješajte dok se ne otope i ugasite vatru.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici