



Crni kremasti korijen s bundevom

⌚ 60–75 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Crnog korijena
400 g	Hokkaido bundeve
1 kom	Zelene jabuke
1 žlica	Octa
1.5 žlica	Maslaca
1.5 žlica	Brašna
0.5 kom	Bijelog luka
1 kom	♦ Lovorov list cijeli
2 žlice	Vrhnja za kuhanje
250 ml	Mlijeka
1 kom	♦ Klinčić cijeli
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
0.5 Žličice	♦ Muškatni oraščić mljeveni

- 1 Crni korijen dobro operite i ogulite. Zatim ih stavite u lonac s malo octene vode. Sada operite bundevu, izrežite joj jezgru i narežite je na tanke kolutove. Zatim uzmite lonac s posoljenom vodom i u njoj kuhajte salsifik oko 5 minuta. Isperite i osušite komadom kuhinjskog papira.
- 2 Operite jabuku i narežite na sitne kriške. Za kremasti umak otopite maslac u loncu, a zatim dodajte brašno i dobro miješanje. Na vrh ulijte mlijeko i umiješajte u kremasti umak.
- 3 U umaku ne smije biti grudica. Ogulite luk i u umak dodajte klinčić i lovorov list i ostavite da se krčka 15 minuta. Zatim izvadite luk, klinčić i lovorov list. Umak začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem te dodajte vrhnje za kuhanje. Zagrijte pećnicu na 220°.
- 4 U lim namazan maslacem stavite povrće i kriške jabuka.
- 5 Sada ih prelijte umakom i pecite u pećnici oko 20 minuta. Možete poslužiti uz krumpir i salatu.

