



Крамбл од зеленчук

Крамбл е прелив кој се прави од брашно, путер и шеќер или сол, зависно од тоа дали подготвувате слатко или солено јадење. Овде правиме крамбл прелив за јадење од зеленчук со богат бешамел сос со пармезан.



Состојки:

- 500 грама брашно
- 150 грама путер
- 1 супена лажица сол
- 100 грама путер
- 750 милилитри млеко
- 75 грама брашно
- 150 грама пармезан
- една мала тиквичка
- половина модар патлиџан
- 3 моркови
- 2 главици црвен кромид со средна големина
- половина мала тиквичка
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сечкање: Прво ќе го исечкаме разновидниот зеленчук. Не сме сигурни дека можеме да ја докажеме оваа теорија, но нам ни се чини дека сечкањето зеленчук на одреден начин може да влијае на нивниот вкус на крајот.

Прво исечкајте ја тиквичката. Потоа на сличен начин исечкајте го и модриот патлиџан. Ислупете ги морковите и исечкајте ги дијагонално. Излупете го и исечкајте кромидот. Земете половина мала тиква и исечете ја на парчиња.

Чекор 2

Зеленчукот ставите го во солена зовриена вода... Варете го 30 минути и на крајот исцедете го... водата зачувајте ја како супа од зеленчук за друго јадење.

Чекор 3

Сега ќе го правиме бешамел сосот. Стопете путер и во него просејте го брашното. Исмешајте ги заедно и дозволете им да се спојат, а потоа малку по малку сипувајте го млекото. Немојте премногу да брзате со правењето на сосот.

Додека сосот се крчка постепено додавајте по малку млеко и постојано мешајте. Изрендајте многу пармезан. Можете да ставите било каков вид сирење, но потребен ни е суптилен вкус.

Чекор 4

Пред да го направиме преливот, ќе им овозможиме на зеленчукот и сосот да се измешаат. Ставете го зеленчукот во Делимано тавата за печење и прелијте го со сосот. На крај ставете ги само листовите од неколку гранчиња рузмарин. Ставете го на страна...



Чекор 5

Сега ќе го правиме крамблот. Просејте го брашното во длабока чинија и ставете сол. Потоа ставете ги коцките путер, студени од фрижидер, и со раце почнете да го гмечите крамблот. Продолжете да го гмечите путерот во брашното со солта се додека путерот и брашното не се измешаат така што нема да останат грутки. Повремено протресувајте ја чинијата за грутките да дојдат на површината.

Чекор 6

Вратете се на смесата од зеленчук и бешамел сос и почнете да ја прекривате со смесата за крамблот. Погрижете се филот да биде целосно покриен со убава количина прелив.

Одозгора изрендајте го пармезанот.

Чекор 7

Ставете ја тавата да се пече 30 минути во рерна на 150 степени.

Чекор 8

Време е за сервирање: Откако ќе го оставите јадењето да се излади и спадне, земете плитка чинија и сервирајте го крамблот со голема лажица на чинијата. Нема потреба да сервирате никакви додатоци затоа што ова јадење веќе ги содржи сите потребни состојки. Јадењето го гарнираме со свеж магдонос.

Совет

Можете да ставите секаков зеленчук во овој рецепт и да го заменуваат со различни сирења или можеби дури и месо. Ние исто така уживаме да го сервираме ова јадење слатко со тоа што во преливот ставаме шеќер наместо сол и ставаме богат фил од јаболка или круши.

Користени производи:



Касерола



Ростер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk