

פרח כרובית אפוי

תוספת מושלמת לכל מנה עיקרית, או כמנה בפני עצמה לארוחה קלה.

מצרכים	הכנה
1 פרח כרובית שלם	לבשל במי מלח עד לריכוך הרצוי (שלא יהיה רך מדי). לסנן ולצנן.
1 גביע שמנת חמוצה + מלח, פלפל שחור, פפריקה מתוקה, שום גבישי	לערבב למרקם של רוטב סמיך. להחדיר חלק מהרוטב לתוך הכרובית דרך הבסיס. להניח את הכרובית על בסיסה בכלי חסין-תנור מרוח בחמאה, ולכסות את כולה ברוטב.
3-4 כפות פירורי לחם	לפזר על הרוטב עד לכיסוי.
50 גר' חמאה קרה	לחתוך לרצועות דקות (עדיף בפורס-גבינה) ולהניח על פירורי הלחם (ר' תמונה).
	לאפות ב-180 מעלות עד שכל החמאה נמסה והפירורים זהובים ופריכים.
	אפשר לאפות מראש ולחמם שוב לפני ההגשה.

