

Pita od karfiola



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavicakarfiola**
- **2 velikakrompira**
- **100 gsira trapista** (nije obavezan)
- **5jaja**
- **2 dljogurta** ili kiselo mleko
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**

Priprema

Probariti karfiol 10-ak minuta, za to vreme podmazati tepsiju, iseci krompir na kolutove i poreati u tepsiju, irendati sir tapist, dodati pomalo usitnjen karfiol kad se probari. Posoliti... Zatim u ciniju ulupati 5 jaja viljuškom, dodati kašiku zacina i 2 dl kielog mleka ili jogurta, sve lepo sjediniti pa preliti preko kafiola u tepsiji. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Pred kraj može se i zapeci na jacoj temperaturi. Po volji. Prijatno!!!

Savet

Lagano, brzo i veoma ukusno...