

Pohovani karfiol



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** karfiola
- **3** jajeta
- **malobrašna**
- **maloprezli**

Za umak:

- **100-150 ml** jogurta
- **1 kašika** majoneza
- **po ukusu** soli i peršunovog lista

Priprema

Karfiol ocistiti od lišća, oprati i podeliti na cvetice. Kratko blanširati u slanoj vodi. Ostaviti da se ohladi, a onda ga uvaljati u brašno, jaja i prezle, pa pržiti u dubokom ulju dok ne porumeni. Umutiti jogurt i majonez, posoliti i dodati kašičicu suvog peršuna, pa posušiti uz karfiol.

Savet