

Koh od karfiola



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavicakarfiola**
- **100 g**slanine
- **3**kifle
- **150 ml**mleka
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicica**muskatnog oraha
- **1/2 kašice**aleve paprike
- **1 prst**ohvat**bibera**
- **400 g**tvrdog sira
- **2**jajeta

Priprema

Karfiol skuvati u hladnoj vodi. Slaninu iseckati, propržiti i pomešati sa kiflama iseckanim na kocke. Onda dodati karfiol razdvojen na cvetice, so, biber, zacinsku papriku i muskatni orah. Dobro izmešati i staviti u podmazanu vatrostalnu. Zaliti mlekom u kome smo razmutili jaja, i na kraju obilato posipati rendanim sirom. Pecemo oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet

Jednostavan i brz recept, a veoma ukusan.