

Pljeskavice od karfiola



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pljeskavice:

- **1 manja glavica** karfiola
- 2 jajeta
- 2 kašike griza
- 3 kašike brašna
- 1 kašik vode
- 1 kašika struganog parmezana
- 200 g majoneza
- 1,5 dlulja
- 1 kašičica soli

Priprema

Karfiol iskidamo na cvetove i obarimo u slanoj vodi. Dobro ga ocedimo i ostavimo da se hladi. Posebno promešamo brašno, griz, jaja, vodu, parmezan i začine po ukusu. Karfiol grubo izgnjecimo viljuškom pa i njega dodamo u masu od jaja. Zatim polako izmešamo da se dobije ujednačena masa. Kašikom vadimo uštipke od pripremljene smese i spuštamo ih u vrelo ulje. Uštipke pržimo sa obe strane, te ih vadimo na papirnu salvetu da se ocede od masnoce. Možemo ih preliti majonezom.

Savet