

## Palacinke od karfiola



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** karfiola
- 3 jajeta
- **1 d** mleka
- 4-5 **kašika** brašna
- **po ukusu** so i bibera
- **po potrebi** ulje za prženje

### Priprema

Karfiol obariti u kipućoj vodi. Kuvati ga oko 10 minuta. Ocediti ga i izblendirati štapnim blenderom. Kada se prohladi, dodati jaja, mleko, brašno, so, biber i ponovo izmiksati. Palacinke peci na dobro zagrejanom nauljenom teflonskom tiganju. Velicinu palacinki odrediti po želji. Peci ih sa obe strane dok ne porumene. P.S. smesa treba da bude dosta gušća nego za obične palacinke. Palacinke služiti uz sezonsku salatu.

### Savet