

Zapeceni karfiol sa jajima



Sastojci

Potrebno je:

- 2 glavice karfiola
- 1 dl ulja
- 1 jaje
- 1 kašika brašna
- 1 šolja mleka
- 1 glavica belog luka
- 1 kašika vinskog sirceta
- zacin
- mleveni biber
- so

Priprema

Dve glavice karfiola srednje velicine ocistiti, odvojiti na cvetice, oprati, staviti u lonac, naliti vodom, dodati malo soli i kašiku vinskog sirceta, pa obariti. Obaren karfiol propržiti na zagrejanom ulju, dodati glavicu sitno iseckanog belog luka, malo mevenog bibera i soli. Posebno razmutiti jedno jaje, dodati šolju mleka, kašiku brašna, kašiku zacina, promešati, preliti preko karfiola i zapeći u zagrejanom rebrni da se uhvati korica.