

Pohovan karfiol



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 karfiol srednje velicine
- 3 jajeta
- 200 g prezle
- 200 g brašna
- 300 ml ulja za prženje
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Karfiol iskidati na cvetice pa ga staviti u šerpu. Naliti vode, malo posoliti pa staviti da se kuva. Kuvati oko 15 minuta dok karfiol ne omekša.

Kada je omekšao izvaditi ga iz vode, zaciniti (so, biber, suvi zacin) pa ostaviti da se skroz ohladi. Za to vreme umutiti jaja. Umakati svaki cvetic u brašno, jaje pa na kraju u prezle. Ostaviti tako u frižider oko 15 minuta. U tiganj sipati ulje i kad se zagreje pržiti karfiol sa svih strana dok ne dobije lepu boju.

Savet