

## ***Karfiol preliven i zapecen u rerni***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1karfiol
- 3jajeta
- 1 dlmleka
- 1 dljogurta
- **oko 100 g**kackavalja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mlevenog bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Glavicu karfiola odvojite na cvetice, dobro ih operite i stavite u posoljenu vodu da se kuvaju desetak minuta. Nakon toga obaren karfiol stavite u vatrostalnu posudu, pobiberite ga i prelijte mešavinom umucenih jaja, mleka, jogurta i suvog zacina pa stavite u rernu da se pece oko 10 minuta. Potom izvadite posudu i preko narendajte kackavalj, vratite u rernu i pecite dok se kackavalj ne otopi.

Jelo poslužite toplo, a jednako je ukusno i hladno.

### **Savet**