

## *Ceo peceni karfiol*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 veca glavicakarfiola**
- **3 kašikedižon senfa**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **1 kašicicacili pahulja**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicacrног bibera**

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Umutimo senf sa uljem, so, biber i cili pahulje. Premažemo ceo karfiol i ostavimo da stoji, oko 10tak minuta da taj premaz prodre u karfiol. Pecemo na pek papiru na donjoj žici. Na 220 stepeni C oko 45 minuta. S vremena na vreme okrenemo tepsiju.

Ovako.

### **Savet**

Šta uraditi kad u frižideru naete komad povra koji nije na vreme stigao da bude upotrebljen, kao ovaj karfiol. Pade mi odmah na pamet recept , koji sam više puta viala, ali ga nisam pravila. Ceo karfiol namazan divnim zainima i senfom i ispeen u rerni. Eto pogledajte i sami. Služite ga gde god ste nameravali da kao prilog služite

pobre.