

# **Pohovani karfiol sa krompir pireom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**karfiola
- krompir
- **1 kesaprezli**
- brašno
- **4**jajeta
- maslinovo ulje

## **Priprema**

Karfiol izdjeliti na manje djelove, dobro ga oprati i staviti da se kuva nekih 15 minuta. Pripremiti brašno, jaje i prezlu na 3 posebna tanjira. Nakon toga dobro ga ocijediti, i staviti u vruće ulje,i spržiti dok ne porumeni. Nakon toga ga servirati u vatrostalnu ciniju. Krompir skuvati, ispasirati i napraviti pire.

## **Savet**

Uz ovo mogu ii panirani riblji štapii ili brokule sa pavlakom i kuvanim, isjeckanim jajima.