

Pohovani karfiol, prekriven blitvom i sirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Kuvanje karfiola:

- **200 g** karfiola
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** bibera
- **1 list** lovorovog lista
- **oko 6 dl** vode za kuvanje

Pohovanje karfiola:

- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **2** jajeta
- **100 g** brašna
- **100 g** prezli
- **70 g** susama
- **30-40 g** kikirikija mlevenog
- **1 dl** ulja za prženje

Priprema blitve:

- **300 g** blitve
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** bibera

- **1-2 kašike** brašna
- **1-1,5 dl** mleka
- **oko 0,5 dl** kisele pavlake

Slaganje musake:

- **2-3 kašice, po želji** limunovog soka
- **100 g** švapskog sitnog sira
- **50 g** dimljene slanine

Priprema

U lonac sa vodom staviti začine, a kad provri, dodati opran i na cvetice iskidan karfiol i kuvati ga oko 7-8 minuta.

Izvaditi ih iz vode i ocediti u cediljci.

Svaki cvetic karfiola pažljivo uvaljati u brašno, pazeci da se ne raspadne.

Provuci ih kroz umucena jaja, u koja je stavljena so i suvi biljni začini, pa uvaljati u mešavinu prezli, susama i mlevenog kikirikija.

Pržiti u ulju na umerenoj temperaturi sa jedne strane, pa kad porumeni, okrenuti ih i sa druge strane, ne probadajući korice, da ne prodre masnoca (vaditi ih rešetkastom kašikom ili kuhinjskim mašicama).

Stavljati ih na papirni ubrus, da se odstrani višak masnoce.

Blitvu oprati, obariti, oceenu iseckati ili ispasirati. Na ulju malo propržiti istucan cen-dva belog luka, dodati blitvu, začiniti po ukusu i propržiti 7-8 minuta. Dodati kašiku brašna, izjednaciti i propržiti par minuta, pa naliti sa 1-1,5 dl mleka, mešajući par minuta na laganoj temperaturi, da se sjedini i dobije gustinu. Skinuti sa plotne, dodati i umešati malo kisele pavlake.

Pohovan karfiol složiti u vatrostalnu ciniju, nacediti malo limunovog soka po njemu i prekriti ga pripremljenom blitvom.

Preko blitve rasporediti švapski sitni sir, a preko njega parca dimljene slanine.

Zapeći u zagrejanj rerni 15 minuta na 180 C i služiti toplo, uz paradaiz salatu i meso ili kao samostalan obrok.

Savet