Pita od karfiola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**karfiola
- **2 velika**krompira
- **100 g**sira trapista (nije obavezan)
- **5**jaja
- **2 dl**jogurta ili kiselo mleko
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**suvog biljnog zacina

Priprema

Probariti karfiol 10-ak minuta, za to vreme podmazati tepsiju, iseci krompir na kolutove i poreati u tepsiju, irendati sir tapist, dodati pomalo usitnjen karfiol kad se probari. Posoliti... Zatim u ciniju ulupati 5 jaja viljuškom, dodati kašiku zacina i 2 dl kielog mleka ili jogurta, sve lepo sjediniti pa preliti preko kafiola u tepsiji. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Pred kraj može se i zapeci na jacoj temperaturi. Po volji. Prijatno!!!

Savet

Lagano, brzo i veoma ukusno...