

Zapečen karfiol



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** karfiola
- **500 ml** mleka
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **2 kašike** kukuruzog griza
- **2-3 kašike** prezli
- **2 kašike** ulja
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu**
- biber
- beli luk
- mešavina zacina
- **po potrebi** susam i kim

Priprema

Karfiol dobro oprati i skuvati u slanoj vodi. Voditi racuna da se ne prekuva. Ocediti vodu, pa posuti kukuruznim grizom. Na zagrejanom ulju propržiti kukuruzno brašno, pa potepeno dodavati mleko. Prokuvati sos nekoliko minuta. Dodati zacine po ukusu. Sosom preliti karfiol i izmešati. Pleh posuti prezlama, pa sipati smesu koju ste napravili. Posuti rendanim kackavaljem i semenkama. Peci oko 20 minuta na 250 stepeni, dok ne porumeni.

Savet