

Pohovani brokoli



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brokolija
- **3 kašike** majoneza
- **200 g** brašna
- so
- jaja
- prezle
- bosiljak
- miroija

Priprema

Brokoli odvojimo na cvetove i prokuvamo. Vodu za barenje brokola malo posolimo. Obarene brokole ocedimo. Jaja umutimo sa brašnom i pivom. Posolimo smesu. Cvetove brokola uvaljamo najpre u brašno, u smesu sa jajima, pa u prezle. Pržimo na većoj količini zagrajanog ulja. Pohovane cvetove brokola stavimo na tanjir obložen papirnom salvetom. Bosiljak i miroiju sitno iseckamo, dodamo jogurt i majonez. Sve lepo izmešamo i prelijemo brokole prethodno oceene od masnoce.

Savet

Veoma zdravo predjelo, može i kao ruak uz neki mesni dodatak.