Pohovani karfiol

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**karfiola
- **3**jajeta
- **malo**brašna
- **malo**prezli

Za umak:

- **100-150 ml**jogurta
- **1 kašika**majoneza
- **po ukusu**soli i peršunovog lista

Priprema

Karfiol ocistiti od lišca, oprati i podeliti na cvetice. Kratko blanširati u slanoj vodi. Ostaviti da se ohladi, a onda ga uvaljati u brašno, jaja i prezle, pa pržiti u dubokom ulju dok ne porumeni. Umutiti jogurt i majonez, posoliti i dodati kašicicu suvog peršuna, pa posužiti uz karfiol.

Savet