

## ***Koh od karfiola***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 manja glavica** karfiola
- **100 g** slanine
- **3** kifle
- **150 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** muskatnog oraha
- **1/2 kašičice** aleve paprike
- **1 prstohvat** bibera
- **400 g** tvrdog sira
- **2** jajeta

### **Priprema**

Karfiol skuvati u hladnoj vodi. Slaninu iseckati, propržiti i pomešati sa kiflama iseckanim na kocke. Onda dodati karfiol razdvojen na cvetice, so, biber, zacinsku papriku i muskatni orah. Dobro izmešati i staviti u podmazanu vatrostalnu. Zaliti mlekom u kome smo razmutili jaja, i na kraju obilato posipati rendanim sirom. Pecemo oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

### **Savet**

Jednostavan i brz recept, a veoma ukusan.