

Palacinke od karfiola



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** karfiola
- **3** jajeta
- **1 dl** mleka
- **4-5 kašikabramašna**
- **po ukusu** so i biber
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Karfiol obariti u kipucu vodi. Kuvati ga oko 10 minuta. Ocediti ga i izblendirati štapnim blederom. Kada se prohladi, dodati jaja, mleko, brašno, so, biber i ponovo izmiksati. Palacinke peci na dobro zagrejanom nauljenom teflonskom tiganju. Velicinu palacinki odrediti po želji. Peci ih sa obe strane dok ne porumene. P.S. smesa treba da bude dosta gušća nego za obične palacinke. Palacinke služiti uz sezonsku salatu.

Savet