

Karfiol sa limunom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica karfiola
- sok od 1 limuna
- so

Priprema

Operite karfiol, podelite ga na cvetice, pa držite sat vremena potopljen u slanoj vodi kojoj ste dodali sok od pola limuna.

Stavite vodu da prokljuca, a cvetove ocedite, uvijte u tanko platno i spustite u slanu vrućicu vode tri minuta, zatim prebacite u hladnu vodu na dva minuta.

Procedite, složite u toplu teglu i prelijte vrelom slanom vodom.

U teglu dodajte ostatak soka od limuna, zatvorite je i pasterizujte 60 minuta.