Zapeceni karfiol (3)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veci karfiol
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2**zelene paprike
- **1**tikvica
- **1**plavi patlidžan
- **250 g**rikote
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašika**peršunovog lista

Priprema

Spustiti cvetove karfiola u kipucu slanu vodu na par minuta, pa izvaditi i ocediti. Složiti ih u vatrostalnu ciniju i zapeci da dobije lepu koricu.

Na maslinovom ulju dobro upržiti seckani crni luk, pa dodati listice belog luka. Tikvicu i patlidžan oljuštiti i posoliti. Nakon 15.tak minuta ocediti povrce od vode koju je pustilo, pa dodati luku. Pržiti dok sve namirnice ne omekšaju, pa umešati rikotu. Smanjiti vatru i krckati. Pred kraj zaciniti po ukusu i umešati seckani peršun. Složiti na tanjir peceni karfiol i kašiku - dve fila od povrca. Poslužiti toplo.

Savet

Ovo je recept koji sam dobila od moje sestre.. Poljubac za nju!!!