

## Prekriveni kafriol



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **20 g** koprive
- **5** cveta karfiola
- **30-40 g** kackavalja
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **maloputera**

### Priprema

Skuvati koprivu. U šerpicu sipati vodu, pustiti je da prokuva, skloniti sa vatre, u vodu ubaciti koprivu na 30 sekundi i izvaditi na tanjir. Zatim u vodi kratko skuvati karfiol. Karfiol i koprivu sa malo vode izmiksati.

U malu zemljanu posudu, otopiti puter. Zatim dodati izmiksanu smesu karfiola, suvi biljni zacin, pa preko toga kackavalj, pa opet smesu karfiola i opet prekriti izrendanim kackavaljem.

Peci u prethodno zagrejanjoj rerni 5-7 minuta, dok se kackavalj neistopi.

## **Savet**

Dete nevoli da jede karfiol, pa spremam svašta kako bi pojeo bar malo. Ovo jelo možete služiti uz pavlaku, mladi sir, ili zelenu salatu. Prijato.