

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 kašicica** suvog biljnog zacina
- **maloputera**

Priprema

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

U malu zemljjanu 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 zagrejanoj 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.