

Karfiol sa jogurtom i jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** karfiola
- **4** jajeta
- **2** **caše (od 180 ml)** jogurta
- **5** **kašika** prezli
- **1** **dl** ulja
- **5** **kašika** ulja
- **malo** sirca
- **so**

Priprema

U šerpu staviti vodu, posoliti, staviti malo sirca i ostaviti da provri. Kada provri staviti cvetice karfiola i kuvati 10-15 minuta. Procediti i ostaviti da se prohladi. Posudu za pecenje (ja sam koristila vatrostalnu ciniju) nauljiti sa 5 kašika ulja. Rasporediti karfiol. Preko karfiola staviti jaja (jaja skuvati) isecena na kolutove. 1 dl ulja zagrejati u manjoj šerpici i u tom ulju propržiti prezle. Prezle rasporediti preko jaja.

Zatim preko preliteri jogurtom.

Zapeci u rerni 30-40 minuta na 220 C.

Savet