

# **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 kašikaprezli**
- **1 dl**ulja
- **5 kašikaulja**
- **malo** sirca
- so

## **Priprema**

U šerpu staviti vodu, posoliti, staviti malo sirca i ostaviti da provri. Kada provri staviti cvetice karfiola i kuвати 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 preliti jogurtom.

Zapeći u rerni 30-40 minuta na 220 C.

## **Savet**