

Posni mix



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** parca di hleba
- **2** dl soja mleka
- **1/2** dl maslinovog ulja
- **2** konzervetunjevina (komadici)
- **1** glavica crvenog luka
- **5-6** cvetova karfiola
- **100** g biljnog sira
- so
- peršun
- bosiljak
- mlevena paprika
- biber

Priprema

Manji pleh namazati uljem, poslagati hleb isecen na kriške, preliteri soja mlekom.

U tiganju na ulju iz konzervi tune kratko ispržiti 1 crveni luk krupnije isecen, dodati zacine po ukusu i tunu, dobro promešati. Sipati preko hleba.

Kratko skuvati karfiol u slanoj vodi.

Karfiol iseckati i sipati preko luka i tune.

Preko karfiola narendati biljni sir.

Prekriti folijom i peci oko 20 minuta na 200'C.

Savet

Ovo može biti toplo predjelo, a i glavno jelo.