

## *Zapeceni karfiol sa piletinom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1-2 glavice karfiola oko 1,5 kg
- 4 pileca bataka
- 1 jogurt
- beli luk
- 1 kašicica zacinske paprike
- mešavina zacina
- prezla
- biber
- so

### **Priprema**

Pilece meso ispržiti u tiganju dok ne porumeni, karfiol obariti u slanoj vodi. U nauljenu tepsiju (ili vatrostalnu posudu) poredjati piletinu i karfiol, posoliti mešavinom zacina i na sve izribati 1-2 cena belog luka.

Umutiti 2 supene kašike brašna, kafenu kašicicu crvene paprike, 1 jogurt i 1 dl vode, pa preliteri piletinu i karfiol i peci na 200 stepeni oko pola sata.