

## ***Pogacice od karfiola***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavica** karfiola
- **1 glavica** crnog luka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1** jaje
- **nekoliko kašika** brašna
- **za prženje** ulje

### **Priprema**

Karfiol kuvati sa lukom. Procediti od vode i izgnjeciti viljuškom. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dodajte jaje i brašno. Oblikujte pogacice i pržite u ulju na srednjoj temperaturi sa obe strane po par minuta. Pecene pogacice vadite na salveti da upiju višak masnoce.

### **Savet**