Karfiol preliven i zapecen u rerni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**karfiol
- **3**jajeta
- **1 dl**mleka
- **1 dl**jogurta
- **oko 100 g**kackavalja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mlevenog bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina

Priprema

Glavicu karfiola odvojite na cvetice, dobro ih operite i stavite u posoljenu vodu da se kuvaju desetak minuta. Nakon toga obaren karfiol stavite u vatrostalnu posudu, pobiberite ga i prelijte mešavinom umucenih jaja, mleka, jogurta i suvog zacina pa stavite u rernu da se pece oko 10 minuta. Potom izvadite posudu i preko narendajte kackavalj, vratite u rernu i pecite dok se kackavalj ne otopi.

Jelo poslužite toplo, a jednako je ukusno i hladno.

Savet