

Ceo peceni karfiol



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavica** karfiola
- **3** **kašika** dižon senfa
- **2** **kašika** maslinovog ulja
- **1** **kašica** cili pahulja
- **1** **kašica** soli
- **1** **kašica** crnog bibera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Umutimo senf sa uljem, so, biber i cili pahulje. Premažemo ceo karfiol i ostavimo da stoji, oko 10tak minuta da taj premaz prodre u karfiol. Pecemo na pek papiru na donjoj žici. Na 220 stepeni C oko 45 minuta. S vremena na vreme okrenemo tepsiju.

Ovako.

Savet

Šta uraditi kad u frižideru naete komad povra koji nije na vreme stigao da bude upotrebljen, kao ovaj karfiol. Pade mi odmah na pamet recept , koji sam više puta viala, ali ga nisam pravila. Ceo karfiol namazan divnim zainima i senfom i ispeen u rerni. Eto pogledajte i sami. Služite ga gde god ste nameravali da kao prilog služite

povre.