

Pohovani karfiol iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakarfiola**
- **3-4jajeta**
- so
- brašno
- prezle
- ulje

Priprema

Karfiol oprati, ocistiti i podeliti na cvetice. Kratko ih prokuvati u ključaloj posoljenoj vodi. Izvaditi ih, isprati hladnom vodom, ocediti i ostaviti da se skroz ohlade. Uvaljati ih u brašno pa u ulupana jaja i u prezle. Porežati ih u pleh namazan uljem i peci u rerni zagrejanoj na 200C dok ne porumene. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet