

Musaka od karfiola (4)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Podloga:

- **3 glavice** crnog luka
- **6 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašica** morske soli

Karfiol:

- **1.5 kg** karfiola

Preliv:

- **4 jajeta**
- **4 kašike** urde
- **1 kašica** suvog peršuna
- **1 kašica** suvog bosiljka
- **1 kašica** morske soli
- **3 dl** pavlake za kuvanje
- **30-50 g** trapista

Priprema

Na 3 kašike maslinovog ulja 5 minuta dinstati iseckan crni luk posoljen 1 kašicom soli. Karfiol iscepkati na cvetove, pa prokuvati 10-ak min. u slanoj vodi. I izgnjeciti ga viljuškom.

U okruglu tepsiju sipati preostale 3 kašike maslinovog ulja, pa stabiti izdinstani luk i preko izgnjecen karfiol.

Jaja umutiti, dodati so, bosiljak, peršun, urdu i pavlaku za kuvanje, dobro izmešati i preliti preko karfiola. Trapist iseckati na kockice i pobacati preko preliva.

Peci u rerni oko 25-30 minuta na 200°C.

Savet

Moje dete je tražilo da sledeći put i na dno stavim "tu koru", a to se odnosilo na taj preliv od jaja, urde, pavlake za kuvanje, koji je ispao kao hrskava korica kad se zapeklo. Hvala mu na ideji. Probao tako.