

Potaž od povrca i pohovani karfiol



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za potaž:

- 1/2 glavice karfiola
- 1/2 glavice brokolija
- 2-3 šargarepe
- so ili suvi biljni začini
- voda

Za pohovani karfiol:

- 1/2 glavice karfiola
- oko 150 g brašna
- 2 jajeta
- so
- ulje

Priprema

Potaž: Šargarepu oljuštiti i staviti da se kuva. Karfiol i brokol iseckati na cvetove. Na pola kuvanja šargarepe staviti karfiol, naliti još malo vode i kuvati dok sve ne omekša. Potom dodati brokoli i kuvati još oko 5 minuta. Kuvano povrće ocediti (vodu u kojoj se povrće kuvalo ne baciti) pa izblendirati i vratiti u vodu u kojoj se kuvalo, posoliti po ukusu i vratiti na šporet da još jednom proključa. Pohovani karfiol: Karfiol iseckati na cvetove pa kuvati u malo posoljenoj vodi dok ne omekša. Kada je kuvan ocediti od vode pa svaki uvaljati u brašno potom u umućena jaja i pržiti u vreloj ulju sa svih strana.

Savet