

Zapečen karfiol



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** karfiola
- 2 jajeta
- **200 ml** jogurta
- so
- zacini (po izboru)

Priprema

Glavicu karfiola ocistiti i iseci cvetice, dobro ih oprati i staviti u posoljenu vodu da se kuvaju desetak minuta.

Obaren karfiol prohladiti, ocediti i poreati u vatrostalnu posudu.

Jaja ulupati, dodati jogurt i zacine.

Preliti preko karfiola.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 C, oko 20 minuta.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet