

Karfiol u majonezu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakarfiola**
- **150 ml majoneza**
- **2 kašike kiselog mleka**
- **1 kašica sувог biljnog zacina**

Priprema

Glavica karfiola, skuvati u slanoj vodi. Kada je skuvn potopiti ga u hladnu vodu, tako ohlaeno poredjati u ciniju. Zatim u majonez staviti 2 kašike kiselog mleka i to sjediniti, posuti karfiol sa malo suvog biljnog zacina dodati smesu sa majonezom, i može se dodati mleveno kuvano ili peceno belo pilece meso.

Savet

Sluziti uz vino. Prijatno