

Karfiol pohovan u testu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica (1-1,5 kg)** karfiola
- **1** jaje
- **2 kašike** ulja
- **120 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **30 g** susama
- **1 kašičica** soli

Priprema

U vanglicu staviti jaje, dodati ulje i žicom za mucenje dobro umutiti. Zatim, dodati mešavinu brašna, soli i praška za pecivo. Promešati, pa naliti mleko. Dobro žicom za mucenje umutiti, da ne ostane ni jedna grudvica od brašna. Na kraju ubaciti susam i kašikom promešati. Pripremljeno testo ostaviti da stoji, dok se ne spremi karfiol.

Karfiol iskidati na cvetove. Ako su cvetovi krupni preseći ih na pola. U dublju šerpu sipati vodu, staviti jednu kašičicu soli i staviti da provri. U provrelu vodu ubaciti odvojene cvetove karfiola i bariti ih tri minuta. Skloniti sa vatre, ocediti i odmah naliti sa hladnom vodom. Zatim, karfiol prebaciti u cetku da se ocedi, oko 10 minuta.

U dubljem tiganju sipati ulje, oko 3-4cm visine, i staviti da se zagreje (na srednjoj temperaturi). Cvetice karfiola umakati u pripremljeno testo i stavljati da se prže, na zagrejano ulje. Prilikom prženja ih okretati, da dobiju rumenu boju sa obe strane.

Pržene cvetice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Pohovani karfiol poslužiti samostalno uz salatu, ili iz meso ili ribu.

Savet