

## Bagels od karfiola



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 srednja glavica** karfiola
- **80 g** krem sira
- **2** jajeta
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **4 kašike** pirinčanog brašna
- **1 cen** belog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **1/2 kašičice** kurkume

#### Za posipanje:

- **po ukusu** semenke lana, suncokreta, bundeve

### Priprema

Uključiti rernu na 200 stepeni. Dok se rerna greje očistiti i oprati karfiol samleti u blender sitno. Jaja, krem sir i začine izmešati dodati pirinčano brašno fino izmešati. Dodati mleveni karfiol i usitnjen beli luk. Vlažnim rukama formirati loptice. Reajti u pleh od rerne obložen papirom za pečenje. Prstom napravite rupu u sredini loptice. Pospite semenkama i pecite oko 25-30 minuta. Prijatno!

## Savet

(ps. izgleda kada se soda bikarbona i kurkuma pomesaju daju crvenu boju)