

Karfiol u šlafroku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakarfiola** (oko 1 kg)
- **100 g**margarina
- **3**jajeta
- **5-6 kašika**pavlake za kuvanje
- **3 kašike**brašna
- **3+2 kašike**rendanog sira
- (gauda, kackavalj, parmezan...)
- **zaciniso**
- biber
- mješavina zacina
- peršun

Priprema

Cvjetove karfiola obariti u slanoj vodi, na pola (ne smije se prekuhati, treba ostati cvrst). Zatim kuhan karfiol procijediti. Odvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutiti u cvrst snijeg sa malo soli. Umutiti margarin i žumanca, dodati pavlaku za kuvanje, 3 kašike rendanog sira, brašno, so, biber, mješavinu zacina. Umutiti. Zatim pažljivo dodati snijeg od bjelanaca.

U umucenu smjesu pažljivo spuštati obarene cvjetove karfiola, lagano izmješati, pa izruciti u vatrostalni sud ili pleh, premazan margarinom i posut brašnom.

Preko posuti 2 kašike rendanog sira, malo peršuna, po ukusu. Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, dok ne porumeni.

Pecen karfiol ostaviti da se malo prohladi, pa rezati na parcad.

Savet

Ovako pripremljen karfiol zaista je jako ukusan. Možete ga poslužiti kao toplo ili hladno predjelo. Odličan je prilog uz bijelo meso ili ribu; a može se poslužiti i kao glavno jelo. Prijatno.