Zapeceni karfiol sa pavlakom za kuvanje i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700-800 g**karfiola
- **3**jajeta
- **250 mlMoja Kravica Kuhinjica pavlake**
- **za kuvanje**
- **50 ml**mleka
- **150 g**kackavalja
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Odvojiti cvetove karfiola i prokuvati ih u slanoj vodi. Poreati ih u posudu u kojoj ce se peci. Umutiti jaja, dodati mleko i **Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuvanje**, pa zaciniti po ukusu.

Time preliti karfiol.

Peci u rerni na 200 - 220 C, oko pola sata pa izvaditi iz rerne.

Narendati kackavalj. Zatim vratiti u rernu, da se još malo zapece i kackavalj otopi.

Služiti uz prilog po želji.

Savet