

Gratinirani karfiol



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** karfiola
- **200 ml** pavlake za kuhanje
- **2 cenabijelog** luka
- **3 jajeta**
- carry
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Karfiol ocistiti, obariti. Umutiti jaja, pavlaku za kuvanje, zacine i dodati nasjeckan bijeli luk. Poreati karfiol, preliti smjesom od jaja. Peci 10 minuta na 220 stepeni.

Savet

Može da se služi kao toplo predjelo, glavno jelo, veera ili kao prilog. U svakom sluaju jako ukusno!