

## **Pohovani karfiol iz rerne**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavicakarfiola**
- **3-4jajeta**
- so
- brašno
- prezle
- ulje

### **Priprema**

Karfiol oprati, ocistiti i podeliti na cvetice. Kratko ih prokuvati u kljucaloj posoljenoj vodi. Izvaditi ih, isprati hladnom vodom, ocediti i ostaviti da se skroz ohlade. Uvaljati ih u brašno pa u ulupana jaja i u prezle. Poreati ih u pleh namazan uljem i peci u rerni zagrejanoj na 200C dok ne porumene. Poslužiti toplo. Prijatno!

### **Savet**