

Zapečen karfiol (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** karfiola
- 3 žumanca
- **1** kašapavlake
- 3 dlmleka
- **1,5 kašik** mešavine začina
- **po ukusu** so, mleveni crni biber
- **malozelen** lišca
- **100 g** gauda

Priprema

Karfiol skuvajte u slanoj vodi 5-10 minuta, izvadite ga, procedite pa poreajte u pouljen pleh.

Jaja umutite viljuškom, dodajte pavlaku, mleko, začine i na kraju zelen lišce.

Prelijte preko karfiola.

Od gore na krupno narendajte gaudu.

Zapelite u rerni oko 15-20 minuta.

Služite dok je toplo kao predjelo.

Savet