

## Pohovani karfiol

Izvrstan prilog uz ribu ili bilo koje meso...



**1** U posudu stavite braćno, odmah dodajte toplu vodu i dobro izmesajte.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6**

**7**

**8**

**9**

**10** Kad ste izradili testo, dodajte so, praćak za pecivo i ulje a zatim umeđajte Čvrsti sneg od belanceta. Ovako pripremljeno testo ostavite da stoji oko 15 minuta.

### Sastojci:

praska za pecivo 1/2 kesice

soli malo

tople vode ili mleka 200 ml

pšeničnog glatkog brasna 120 g

karfiol 1

ulja 2 kasike

belance 1

**11**

**12**

**13**

**14**

**15**

**16**

**17**

**18**

**19** rfiol odvojite na cvetove i kratko prokuhajte u blago posoljenoj vodi.

**20**

**21**

**22**

**23**

**24**

**26**

**27**

**28** Arfiol ocedite, kratko ohladite, umočite u pripremljeno testo i pržite u dubokom ulju.

**29**

**30**

**31**

**32**

**33**

**34**

**35**

**36**

**37** Čene cvetiće izvadite na papirnu salvetu kako bi se upila suvišna masnoća.

**Napomena:**

Sluziti samostalno uz salatu, ili uz meso ili ribu.