

ZapeĀĀeni karfiol

Probajte



Sastojci:

karfiola 1 glavica
kisele pavlake 1 solja
rendanog sira 1 solja
izmravljenog kornfleksa 1/2 solje
seckanog crnog luka 1/4 solje
seckane paprike 1/4 solje
soli 1/2 kasicice
rendanog permezana 1/3 solje

1 Karfiol iseĀĀi na komade i skuvati u slanoj vodi na srednjoj vatri, oko 8 minuta.

2

3

4

5

6 Ocediti i staviti u podmazanu vatrostalnu posudu.

7

8

9

10

11 PomeĀĀati pavlaku, rendani sir, mrvice od kornflejksa, luk, papriku i so.

12

13

14

15

16

Sipati preko karfiola ravnomerno, da se sav
prekrije.

17

18

19

20

21

Posuti parmezanom i peĀti 30 minuta na 170C

Napomena:

jesti toplo