

Pohovani karfiol

Izvrstan prilog uz ribu ili bilo koje meso...



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

2

3

4

5

6

7

8

9

10 Kad ste izradili testo, dodajte so, praÅđjak za pecivo i ulje a zatim umeÅđajte Åđvrsti 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

psenicnog 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

25

26

27

28 rfiol ocedite, kratko ohladite, umoĀite u
pripremljeno testo i prĀite u dubokom ulju.

29

30

31

32

33

34

35

36

37 rĀene cvetiĀe izvadite na papirnu salvetu kako
bi se upila suviĀna masnoĀa.

Napomena:

Sluziti samostalno uz salatu, ili uz meso ili ribu.