

Karfiol s Karičkou

Potrebuje

- - 1 väčší karfiol
- - maslo
- - strúhanka
- - 1 kyslá smotana
- - 4 vajíčka
- - 1 črievko Karička
- - 15 dkg tvrdý syr Karička
- - vegeta, soľ
- - rasca
- - mleté čierne korenie
- - petržlenová vňať
- - pažitka

Postup

Umytý na ružičky rozobratý karfiol uvaríme do polomäkka, scedíme, hlbší pekáč vymastíme maslom a vysypeme strúhankou, karfiolové ružičky poukladáme na pekáč. V kyslej smotane rozšľaháme 4 vajíčka, pridáme črievko Karička, nastrúhaný syr Karička, vegetu, soľ, mleté čierne korenie, posekanú petržlenovú vňať a pažitku. Všetko veľmi dôkladne premiešame. Touto zmesou zalejeme karfiol. Na vrch naukladáme kúsky masla a pečieme do zlatista. Podávame s paradajkovým šalátom. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 60minút

porcie: 4