

# Zapečeni karfiol, cvijetača



- 500 g **karfiola, cvijetače**
- 1 VŽ (10g) vegete
- 2 dl vrhnja za kuhanje
- 3 VŽ (40g) prezli
- 100 g ribanog sira (gouda, ementaler)
- 1/4 MŽ muškarnog oraščića

**Zapečeni karfiol**, odnosno cvijetača sprema se tako da se **kuhani karfiol** zapeče u smjesi mrvica i vrhnja začini vegetom i muškarnim oraščićem te zapeče sa sirom.

**Zapečeni karfiol** počinjemo spremati tako da prvo cvijetaču narežemo na ružice podjednake veličine.

[Ružice karfiola](#) iskuhamo u pari, na vodi koju smo jako posolili.

Slana voda uđe u **karfiol** i na kraju je jelo ravnomjerno slano.

Nemate li posebnu posudu za kuhanje u pari, poslužite čjedilo u kojega stavite **ružice cvijetače** i sve stavite na lonac sa kipućm vodom te poklopite.

Ružice karfiola su kuhane kada ih možete lagano probosti čačkalicom.

Nastavljate li odmah sa pripremom **zapečenog karfiola**, ružice ne morate hladiti pod vodom.

Spremate li **zapečenu cvijetaču** ipak kasnije, morate ružice ohladiti vodom da se zaustavi proces kuhanja.

Od slatkog vrhnja, prezli, vegete i [muškarnog oraħa](#) napravite preljev kojim ćete preliti **karfiol** kojeg ste složili u pogodnu posudu za pečenje.

**Karfiol** pecite na 200°C sa vrućim zrakom 20 minuta, pa posipajte sa ribanim sirom i pecite još 10.

**Zapečeni karfiol, cvijetaču** poslužite dok je topla.





[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)