

Карфиолени палачинки

време за приготвяне: **60 мин.**



продукти за **много порции:**

- 1 по-малка глава карфиол
 - 2 яйца
 - 2 с.л. сок от лимон
- 2-3 с.л. пресен магданоз
 - 1 ч.л. сол

Нарежете суровия карфиол на ситно или го смелете в блендер. Сварете 2 пръста вода в средноголяма тенджера и добавете карфиола, за да ври 4 мин (можете да го пригответе и на пара). Изцедете карфиола с цедка и го оставете да изстине. Използвайте марля, за да изцедите допълнително вече изстиналия карфиол.

Добавете всички останали съставки и разбъркайте добре. Покрийте тава с хартия за готвене и загрейте фурната до 200°C. С ръце оформете палачинки с диаметър около 10 см и дебелина 0,5 см, които да разпределите върху тавата. Печете в предварително загрятата фурна за около 10 мин., след което обърнете палачинките и печете за още 10 мин.