

## Карфиол „Надежда“

време за приготвяне: **30 мин.**



продукти за **много порции:**

- 1 глава карфиол
- 2 яйца
- 50 г сирене или извара
- 4 с.л. кисело мляко
- черен пипер на вкус
- 1 щипка настъргано индийско орехче

Разделете суровия карфиол на розички и го попарете за 5 мин. (или го направете на пара). Надробете сиренето (или изварата) и го смесете с яйцата, киселото мляко и подправките.

Покрийте тава с хартия за готвене и загрейте фурната до 200°C. Подредете карфиола върху хартията и залейте със сместа от сирене, яйца и подправки. Печете 20 мин.