

Slana torta od karfiola

1 manja glavica karfiola
2 glavice crvenog luka
7 jaja
150 g brašna
180 g tvrdog sira 8 kašika ulja
 $\frac{1}{2}$ kesice praška za pecivo
1 kašičica bosiljka
1 kašičica ruzmarina
1 kašičica kurkume
1 kašičica suvog začina
biber
6 čeri paradajza
50 g belog susama i semenki suncokreta
20 g margarina za premazivanje pleha

Način pripreme

1. Karfiol usitniti na male cvetove i kuvati u kipućoj vodi oko 6 minuta. Izvaditi iz vode i ostaviti da se cedi.
2. Dve glavice crvenog luka iseći na rebarca i propržiti na 4 kašike ulja da omekša. Ostaviti da se hladi.
3. Umutiti jaja i dodati kurkumu, ruzmarin, bosiljak, so i biber. Dodati brašno i prašak za pecivo, nastaviti mešanje. Sitno izrendati 100 g od pripremljenog sira, a 80 g iseći na listiće. Dodati sir i nastaviti mešanje. Dodati kuvani karfiol i nastaviti mešanje.
4. Obložiti dno pleha za pečenje papirom za pečenje, unutrašnjost pleha premazati margarinom i obložiti susamom i semenom suncokreta.
5. Prvo staviti prženi crveni luk. Preko toga staviti smesu sa karfiolom. Smesu izravnati i preko svega dekorisati crvenim lukom isečenim na rebarca i čeri paradajzom isečenim na polovine. Začiniti biberom i poprskati uljem.
6. Peći na 180 stepeni oko 30 do 35 minuta.
7. Nakon pečenja ostaviti da se hladi 10 minuta, pa izvaditi iz pleha.
8. Služiti toplo ili hladno.