

Karfiol sa pršutom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** karfiola
- **2 kockice** kokošije supe
- **200 g** pršute
- **100 g** kackavalja
- **maloprezle**

Za preliv:

- **2 dl** kisele pavlake
- **2 žumanaca**
- **50 g** parmezana
- **po ukusu**
- biber
- mešavina suvog biljnog zacina

Priprema

Karfiol u komadu skuvati u kokošijoj supi, a potom ga ocediti. Pršutu iseci na tanke režnjeve, pa u svaki staviti po parce kackavalja i uviti u fišek. Vatrostalnu posudu podmazati, posuti prezlama i poredati obareni karfiol podeljen na cvetove. Na više mesta puniti karfiol pripremljenim fišecima.

Umutiti pavlaku sa žumancima, dodati permezan, zaciniti po ukusu i preliter karfiol. Peci na 220 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Vrlo ukusno, brzo se napravi, a jos brže pojede.