

Obuceni karfiol



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gslanine panceta
- **700 g** glavica karfiola
- **2 kašike** prezli
- **350** gmlevenog mesa
- **6 listatopljenog sira**
- so
- mešavina suvog zacina

Za prilog:

- **1 kg** krompira

Priprema

Odgovarajuću cetvrtastu tepsiju obložiti je papirom za pecenje. Šnite pancete poreati u krug (kao na slici). Na sredini stavit glavicu karfiola.

Mleveno meso staviti u ciniju dodati prezlu so i zacine pa umesiti. Pripremljenim mesom obložiti karfiol.

Preko mlevenog mesa poreati listove topljenog sira.

Pripremljen karfiol zatvoriti pancetom.

Krompir oljuštiti iseci na štapice na štapice zaciniti mešavinom zacina i staviti pored obucenog karfiola. Sve zajedno peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 60 minuta.

Savet