

Karfiol u ružicastom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakarfiola**
- **4 manjecvekle**
- **150 ml pavlake za kuvanje**
- **komadicputera**
- so
- biber
- mješavina zacina

Preprema

Karfiol razdvojiti na cvjetice, pa obariti u slanoj vodi. Tako obarene kratko propržiti na maslinovom ulju, zaciniti suvim biljnim zacinom, biberom, pa preliti sosom.

Sos: Oguliti cveklu, pa isjeci na šnите. Kuhati u slanoj vodi. Kuhanu cveklu propasirati štapnim mikserom, preliti pavlakom, zaciniti suvim biljnim zacinom. Kratko krckati, pa dodati komadic putera.

Savet

Sjediniti karfiol i sos, pa poslužiti ili kao samostalno jelo ili kao prilog uz meso!