

Karfiol u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** šunke
- **300 g** karfiola
- **200 ml** pavlake
- so
- ulje

Priprema

U malo hladne vode ubacite karfiol, vodu posolite i ostaviti da se zagreva, ali ne i da prokljuca. Karfiol ocedite, i iseckajte na sitnije pa ga propržite na malo ulja.

Šunku iseckajte na sitne kockice i dodajte je karfiolu pa još malo propržite. Kada i šunka omekša dodati pavlaku i sve dobro izmešati.

Savet