

## *Karfiol sa šunkom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 veka ili 2 manje glavice karfiola
- 200 g šunke
- 2 žumanceta
- 200 g kisele pavlake
- so

### **Priprema**

Karfiola ocistiti i kuvati u slanoj vodi da budu mekani. Zatim ga ostaviti da se dobro ocede. Podeliti karfiol na male cvetove i poreati ih u šerpu dobro namazanu maslacem. Sad stavljati red karfiola i red na tanke komade isecene šunke. Sve tako postupati dok se sud ne napuni. Zasebno umutiti žumanca sa kiselom pavlakom, posoliti, promešati dobro i preliti preko karfiola. Staviti u pecnicu i peci tridesetak minuta da karfiol dobije rumenu boju.