Punjeni karfiol



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veca glavica karfiola
- 250 g teleceg mlevenog mesa
- 250 g svinjskog mlevenog mesa
- 1 šoljaca pirinca
- 1 jaje
- 2-3 kašike kisele pavlake
- 50 g prezli
- mleko
- peršun
- crni luk
- maslac
- biber
- so

Priprema

Karfiol ocistiti od spoljnih listova, pa ga skuvati u slanoj vodi. U tu vodu staviti malo šecera i kao orah veliki komad maslaca. U šerpu staviti 1 kašiku maslaca i dodati malo isecenog crnog luka. U ispržen luk staviti telece i svinjsko mleveno meso, zatim dodati dosta sitno isecenog peršunovog lišca. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Skuvati u mleku pirinca, dodati mu celo jaje, pa sve to zajedno sa mesom još jedanput samleti na mašini za meso. Uzeti sud koji ce moci da se iznese na sto, namazati ga maslacem, a karfiol ocediti. Glavicu preseci popreko na 2 jednaka dela. Jednu polovinu staviti u sud koji ce se moci izneti na sto, preko karfiola sipati vec spremljeni nadev, a preko nadeva drugu polovinu karfiola. Zasebno umutiti komad maslaca, dodati kiselu pavlaku i prezle. Ovim preliti karfiol pa ga zatim peci u pecnici. Punjen karfiol služiti topao.