

## *Pile sa karfiolom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pile
- 1 glavica karfiola
- 2 kašike ulja
- 1 kašika brašna
- 4 kašike kisele pavlake
- so

### **Priprema**

Zagrejte ulje u šerpi i u njemu ispržite brašno. Dodajte četvrt litre hladne vode, izmešajte i dodajte pavlaku. Kada sos prokuva u njega spustiti pile iseceno na cetiri dela, posolite i ostavite da se krcka.

Karfiol ocistiti od spoljnih listova, oprati i desetak minuta bariti u slanoj vodi. Ocediti i lagano spustiti u šerpu u kojoj se kuva piletina. Sve zajedno još malo kuvati, a kada je meko izvadite na okrugli tanjir a celo jelo posuti sosom u kome se kuvalo.