Karfiol sa pršutom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**karfiola
- **2 kockice**kokošije supe
- **200 g**pršute
- **100 g**kackavalja
- **malo**prezle

Za preliv:

- **2 dl**kisele pavlake
- **2**žumanaca
- **50 g**parmezana
- **po ukusu**so
- biber
- mešavina suvog biljnog zacina

Priprema

Karfiolm u komadu skuvati u kokošijoj supi, a potom ga ocediti. Pršutu iseci na tanke režnjeve, pa u svaki staviti po parce kackavalja i uviti u fišek. Vatrostalnu posudu podmazati, posuti prezlama i poredati obareni karfiol podeljen na cvetove. Na više mesta puniti karfiol pripremljenim fišecima.

Umutiti pavlaku sa žumancima, dodati permezan, zaciniti po ukusu i preliti karfiol. Peci na 220 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Vrlo ukusno, brzo se napravi, a jos brže pojede.