

Musaka od karfiola sa pršutom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veci karfiol
- **250** gpraške šunke
- **150** gpršute
- **150** g kackavalja
- **3** jajeta
- **2** dljavlake za kuhanje
- **3** dlmleka
- **po potrebiprezli i so**

Priprema

Skuvajte karfiol, procedite i ostavite da se ohladi.

Šunku izrendajte na sitno rende, a pršutu isecite na šnите.

Pavlaku za kuhanje umutite sa jajetom.

Odgovarajuću tavu premažite maslacem. Karfiol podelite na cvetove i uvaljajte u prezle, a zatim nareajte jednu polovicu karfiola na dno.

Pospite celom kolicinom rendane šunke i zalijte umucenom pavlakom i jajetom.

Preko pavlake rasporedite šnite pršute, a zatim naslažite ostatak karfiola uvaljan u prezle.

Razmutite preostalo jaje, posolite pa dodajte mleko.

Nalijte musaku i narendajte odozgo kackavalj.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Poslužite toplo. Prijatno!