Karfiol sa piletinom i sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 srednja glavica karfiola
- 500 g belog mesa (iseckati na kockice)
- 200 g kackavalja
- suvi zacini
- peršunov list

Priprema

Karfiol ocistiti i iseci na cvetove, zatim ga obariti u slanoj vodi.

U posebnoj šerpi izdinstati belo meso na malo maslinovog ulja, a zatim dodati suve zacine.

U tepsiju sipati malo maslinovog ulja, dodati karfiol i belo meso. Sve to dobro promešati, zatim posuti izrendani kackavalj i iseckan peršunov list.

Peci u rerni, 15-tak minuta na 200 stepeni.