

Pire od karfiola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** karfiola
- **30 g** putera
- so
- biber
- muskantni orašćic

Priprema

Iscepkati karfiol na cvetice. Dodati u vecu šerpu i naliti 1/2 dl vode. Dinstati na laganoj vatri nekoliko minuta dok karfiol ne omekne. Nakon toga odlići vodu i štapnim mikserom ispasirati karfiol. Dodati puter i zacine. Služiti uz peceno meso i sos po izboru.

Savet