Karfiol sa bademima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veci karfiol
- 1 l vode
- 1 kašicica soli
- 40 g maslaca
- 4 kašike prezli
- 25 g oljuštenih badema
- 1 cen belog luka
- 2 kašike peršunovih listova
- 5 kašika kisele pavlake

Priprema

Karfiol razdvojiti na manje komade i kuvati u posoljenoj vodi 10 minuta. Ocediti.

Zagrejati maslac vodeci racuna da ne potamni, dodati pripremljene prezle i peci ih na niskoj temperaturi dok ne pocnu da menjaju boju, zatim dodati bademe isecene na listice, posoliti i pobiberiti po ukusu.

Komade skuvanog karfiola staviti na tanjir za posluživanje, preliti razmucenom pavlakom, posuti smesom sa bademima i odozgo dekorisati peršunovim listovima. Poslužiti toplo.