

## ***Preliveeni karfiol***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 manje glavice** karfiola
- **300 g** pecenice
- **2** vecaluka
- **1** cašapavlake
- **malo** jogurta
- **200 g** kackavalja
- **po ukusu** zacini

### **Priprema**

Odvojiti cvetove karfiola i skuvati ih. Dok se to kuva u tiganju propržiti luk i pecenicu (po ukusu zaciniti). Kada se karfiol skuva poređati ga na dno vatrostalne posude prekriti umućenom pavlakom i jogurtom pa preko toga staviti izdinstani fil od luka i pecenice. Pre nego što stavite u rernu preko izrendati kackavalj ravnomerno kako bi se istopio i prolio po karfiolu. Rernu zagrejati na 180°C i peci 20ak minuta.

### **Savet**

Možete staviti i malo putera između pavlake i fila zbog ukusa. Prijatno.