

Preliveni karfiol



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 manje glavice karfiola**
- **300 g pecenice**
- **2 vecaluka**
- **1 caša pavlake**
- **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 poreati ga na dno vatrostalne posude prelitи umucenom 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 izmeu pavlake i fila zbog ukusa. Prijatno.