

Karfiol u korpici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** karfiola
- **200 g** suvog vrata
- **100 g** putera
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu** suvi zacin

Priprema

Karfiol rastavimo na cvetice i obaromo u slanoj vodi.

Modlicu za maffin podmažemo i od tanko secenog suvog vrata formiramo korpice.

Karfiol procedimo i smestimo u korpice od suvog vrata. Na svaki cvet smestimo po kockicu putera.

Kackavalj narendamo i pospemo preko putera.

Zapecemo u zagrejanjnoj rerni na 180C oko 15 minuta i dok lepo porumeni.

Povadimo iz kalupa i servirami.

Savet

Podjednako ukusne i tople i hladne.