

## Musaka od karfiola



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 manja glavica** karfiola
- **1/2 kg** pileceg belog mesa
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kesica** zacina za piletinu sa 4 vrste sira
- **1 kašika** mešavine zacina
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

### Priprema

Karfiol dobro operite pa skuvajte u slanoj vodi. Usitnite ga. Belo meso isecite na kocke, propržite ga na ulju u tiganju, zacinite. Vatrostalnu posudu pouljite pa sipajte u nju polovinu pripremljenog karfiola, preko sipajte meso, pa preko mesa sipajte preostali karfiol.

Zacin za piletinu pomešajte sa pavlakom za kuvanje pa to prelijte preko karfiola.

Pecite na 200 stepeni oko 30 minuta.

### Savet