

# **Karfiol sa Meggle pavlakom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 srednja glavicakarfiola**
- **50 g**slanine
- **50 g**pecenice
- **100 g**kackavalja
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **1**jaja
- **1 manja glavicacrнog luka**
- **1 veci cenbelog luka**
- **po željiso**
- **po željibiber**
- **maloulja**
- **1 kašikaprezli**

## **Priprema**

Karfiol obariti samo 5 minuta i razdvojiti na male cvetove. Posudu 20x20 cm namazati uljem i posuti prezлом i poslagati karfiol i posoliti i pobiberiti.

Crni i beli luk sitno iseckati i staviti preko karfiola. Iseckati slaninu i pecenicu i njih staviti prek karfiola.

Umutiti jaje sa pavlakom, prelitи preko karfiola i posuti rendanim kackavaljom. Služiti uz salatu po želji.

## Savet