

Karfiol sa Meggle pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavica**karfiola
- **50 g**slanine
- **50 g**pecenice
- **100 g**kackavalja
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **1**jaja
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1 veci cen**belog luka
- **po želji**so
- **po želji**biber
- **maloulja**
- **1 kašika**prezli

Priprema

Karfiol obariti samo 5 minuta i razdvojiti na male cvetove. Posudu 20x20 cm namazati uljem i posuti prezlom 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, preliti preko karfiola i posuti rendanim kackavaljom. Služiti uz salatu po želji.

Savet