

Karfiol iz rerne



Sastojci

Potrebno je:

- 1 manja glavica karfiola
- 200 g šunke
- 150 g kackavalja
- 50 g margarina
- so
- suvi biljni zacini
- 200 g kisele pavlake
- 50 g parmezana
- kecap po želji

Priprema

Karfiol odvojiti na cvetice, pa obariti u slanoj vodi. Ocediti ga. Šunku iseckati na kockice, a kackavalj narendati.

U sud namašćen margarinom staviti karfiol, dodati šunku i kackavalj, posoliti, pa lagano promešati.

Umutiti pavlaku, pa preliti preko jela.

Jelo peci na 220 stepeni oko 20 minuta.