

Karfiol u ružicastom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic**akarfiola
- **4 manje**cvekle
- **150 ml**pavlake za kuvanje
- **komadic**putera
- so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Karfiol razdvojiti na cvjetice, pa obariti u slanoj vodi. Tako obarene kratko propržiti na maslinovom ulju, zaciniti suvim biljni zacinom, biberom, pa preliti sosom.

Sos: Oguliti cveklu, pa isjeci na šnite. Kuhati u slanoj vodi. Kuhanu cveklu propasirati štapnim mikserom, preliti pavlakom, zaciniti suvim biljnim zacinom. Kratko krckati, pa dodati komadic putera.

Savet

Sjediniti karfiol i sos, pa poslužiti ili kao samostalno jelo ili kao prilog uz meso!