

Zapeceni karfiol

nesvakidasnje i ukusno :)

1 Glavicu karfiola secemo na cvetove i stavimo u serpu sa zagrejanom i posoljenom vodom da se obari. Resetkastom kasikom vadimo obareni karfiol na cediljku.

2 Keramocki sud za pecenje premazemo margarinom pa stavimo iscedjeni karfiol. Poprskamo mesavinom zacina. Dodamo sunku iseckanu na kocke i krupno izrendan kackavalj.

3 U sud sa pavlakom dodamo malo ulja, pomesamo kasikom pa nanesimo u keramicki sud. Stavimo da se pece 20 minuta na 220°C. Serviramo na ciniju, ukrasimo kecapom i poprskamo parmezanom.

Napomena:

Prijatno!!!



Sastojci:

karfiola	1 glavica
krugova sunke	200 gr
vegete	1 kasika
kackavalja	150 gr
margarina	50 gr
kisele pavlake	100 ml
rendanog parmezana	50 gr
mleveni crni biber	ulje, so i