

## Obuceni karfiol



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g** slanine panceta
- **700 g** glavica karfiola
- **2 kašike** prezli
- **350 g** mlevenog mesa
- **6 list** topljenog sira
- so
- mešavina suvog zacina

#### Za prilog:

- **1 kg** krompira

### Priprema

Odgovarajuću četvrtastu tepsiju obložiti je papirom za pečenje. Šnite pancete poreati u krug (kao na slici). Na sredini staviti glavicu karfiola.

Mleveno meso staviti u činiju dodati prezlu so i začine pa umesiti. Pripremljenim mesom obložiti karfiol.

Preko mlevenog mesa poreati listove topljenog sira.

Pripremljen karfiol zatvoriti pancetom.

Krompir oljuštiti iseci na štapice na štapice zaciniti mešavinom zacina i staviti pored obucenog karfiola. Sve zajedno peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 60 minuta.

### **Savet**