

Kalafior po holendersku

DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	1
ocet	1 łyżka
żółtko jajek	4
sok z cytryny	1 łyżeczka
bazylią świeża	2 łyżki
musztarda	1 łyżeczka
wino białe wytrawne	3 łyżki
sól	
pieprz	
cukier	szczypta
masło	15 dag
jogurt naturalny	3 łyżki
szynka	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior oczyścić zalać na 10minut wodą z octem,opłukać i gotować 15 minut w osolonej wodzie.W rondlu na małym ogniu utrzeć żółtka z sokiem cytrynowym ,bazylią,winem,musztardą,cukrem solą i pieprzem,aż powstanie krem.Szynkę pokroić w kostkę.Masło pokroić ,dodać do gorącego sosu ,ubijając .Wlać jogurt ,przyprawić,wymieszać.Kalafior polać sosem i posypać szynką.