

Kalafior z oscypkiem pod beszamelem



EWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior

ząbki czosnku 2

masło klarowane łyżka

oscypek 200 g

szczypior garść

sól

pieprz

Na sos:

masło 2 łyżki

mąka 2 łyżki

mleko 2 szklanki

żółtka 2

sól

pieprz

gałka muskatołowa

ziemniaki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopiamy w garnku o szerokim dnie, dodajemy mąkę i robimy jasną zasmażkę. Stopniowo zalewamy ją mlekiem, cały czas mieszając miotełką tak, by nie powstały nam grudki. Kiedy sos zacznie gęstnieć dodajemy żółtka- w tym momencie musimy bardzo szybko mieszać całą masę i uważać, aby nie powstała nam jajecznicą. Kiedy żółtka już zostaną dobrze rozprowadzone, doprawiamy sos solą, pieprzem oraz świeżo startą gałką muszkatołową.

Na dno kokilek wykładamy odrobinę sosu, następnie każdą szczelnie wypełniamy farszem kalafiorowym. Na wierzchu ponownie wykładamy warstwę sosu i posypujemy startym oscypkiem. Całość zapiekamy ok. 30-40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, funkcja termoobieg. Smacznego!