

Kalafior z serem żółtym

MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	
pieczarki	150 g
tłuszcz	1 łyżka
tłuszcz do formy	
keczup pikantny	5 łyżek
natka pietruszki	
sól	
cukier	
pieprz	
ser żółty	80 g (twardy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora oczyścić w zakwaszonej wodzie z octem , apotem wkładamy go do czystej wrzącej i osolonej wody z dodatkiem cukru i gotujemy , miękki już kalafior wyjąć podzielić na części i ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem . Pieczarki oczyścić i pokroić w plastry , usmażyć i wymieszać z posiekaną natką , solą i pieprzem. Następnie przykrywamy masą kalafior , posypać serem startym , polewamy keczupem i zapiekamy w gorącym piekarniku.