

Kalfior zapiekany z serem



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|------------------|-------------|
| kalafior | 1 szt |
| pomidor | 0,5 kg |
| cebula | 3 szt |
| żółty ser | 0,4 kg |
| olej | do smażenia |
| sól | do smaku |
| pieprz | do smaku |
| cukier | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior umyć, podzielić na różyczki i ugotować. Odcedzić

Umyte pomidory pokroić na ósemki.

Cebulę zeszklić na oleju, następnie dodać pomidory i dusić przez ok. 20 min. Doprawić do smaku.

Połowę sera zetrzeć a resztę skroić w plasterki.

Żaroodporne naczynie wysmarować tłuszczem, wyłożyć plasterkami sera, kalafiorem zaleć sosem cebulowo-pomidorowym. Posypać startym serem i zapiec w temp. ok 180 stopni przez ok. 20 min.