

## ZAPIEKANKA KALAFIOROWA



### REMPRZEM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kalafior</b>	1 sztuka ok. 1 kg
<b>ziemniaki</b>	1,2 kg
<b>cebula</b>	40 dag
<b>szynka gotowana</b>	40 dag
<b>żółty ser</b>	20 dag
<b>kostka masła</b>	1/3

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na złoty kolor. Kalafior pokroić na mniejsze części. Ziemniaki pokroić w plasterki. Szynkę pokroić w paseczki. Żółty ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Żaroodporne naczynie wysmarować masłem i układać w nim następujące warstwy: ziemniaki, szynka, kalafior i podsmażona cebulka. Każdą warstwę posypać przyprawami. Na wierzchu zapiekanki rozłożyć plasterki masła. Całość włożyć do piekarnika i piec ok. 40 minut w temperaturze 160-170 st. C. Pod koniec pieczenia posypać żółtym serem i zapiec do roztopienia sera.