

Zapiekanka z kalafiolem i porem



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

kalafior	230 gram
ziemniaki	4 sztuki
por	1/2 sztuki
ser żółty	100 gram
bułka tarta	2 łyżki
masło	2 łyżki
oregano	1 szczypta
bazylija otarta Prymat	1 szczypta
rozmaryn	1 szczypta

Sos beszamelowy:

mąka	30 gram
mleko	1,75 szklanki
śmietana 18 proc	3 łyżki
masło	30 gram
sól do smaku	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
gałka muskatołowa mielona	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa do zapiekanki:

Szczyptę rozmarynu, oregano i bazylii oraz soli i pieprzu mieszamy razem.

Ziemniaki kroimy w bardzo cienki plastry. Mieszamy je z kalafiolem i mieszanką przypraw.

Rozpuszczamy 2 łyżki masła i polewamy nim ziemniaki i kalafiora. Warzywa przekładamy do naczynia żaroodpornego. Podpiekamy przez około 20 minut w 180 stopniach. W tym czasie przygotowujemy beszamel i pory.

Pory kroimy w małe kawałki ok.2 cm, przecinamy wzdłuż na połówki i podsmażamy na patelni grillowej lub zwykłej przez chwilę.

Sos beszamelowy:

Ser ścieramy na tarce. W rondlu roztopiamy masło i prażymy na nim mąkę. Kiedy zgęstnieje stopniowo dolewamy mleko, mieszamy, aby nie powstawały grudki. Kiedy sos zgęstnieje i zacznie bulgotać, zdejmujemy z ognia, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i gałką oraz dodajemy śmietanę i połowę sera.

Drugą formę smarujemy masłem i wysypujemy bułką tartą. Na spód wylewamy beszamel, przekładamy podpieczone warzywa, układamy na nich podsmażone pory i wstawiamy do piekarnika na 45-50 minut. Pod koniec pieczenia zapiekankę posypujemy resztą sera.