

zapiekane kalafior



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	2 sztuk
żółty ser	10 dag
mleko	5 łyzek
masło	2 łyzek
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
pietruszka natka	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kalafior oczyszczamy, myjemy i dzielimy na mniejsze rozyczki. Kilka minut gotujemy w lekko osolonym wrzaku. Odcedzamy i układamy w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym masłem. Ser scieramy na tarce, mieszamy z mlekiem, przyprawiamy. Sosem polewamy kalafior, posypujemy wiorkami masła. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do tem. 160 stopni i pieczemy aż ser się roztopi. Wyjmujemy i posypujemy natką. Podajemy do spożycia