

maślaki z kalafiozem



MATEUSZ20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
maślaki	300 g
mleko	250 g
jaja	8 szt
przyprawy	do smaku
chleb ciemny	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

chleb zamocz w mleku następnie zmiel w maszynce wymieszaj z 2 jajami, przygotuj formę na ciasto, formę wyłóż masą chlebową,maślaki ugotuj w osolonej wodzie,oraz kalafiozem, kilka grzybów zostaw do dekoracji,a resztę zmiel z kalafiozem w maszynce, masę kalafiorowo-grzybową przełóż do formy z masą chlebową, zalej jajami, i zapiekaj w piecu 20 minut w temp 180 stopni