

Kalafior Carbonara



LAMAD1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kalafior	1
cebula	1
śmietana	2-3 łyżki
oliwa	
becon	3 wędzony
żółty ser starty	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior kroimy na różyczki, płuczemy i gotujemy na parze al dente. Cebulę i bekon kroimy w kostkę i przesmażamy na patelni na niewielkiej ilości oliwy. Dodajemy śmietanę, mieszamy przez chwilę do połączenia składników.

Różyczki kalafiora układamy w naczyniu żaroodpornym. Wierzch równomiernie pokrywamy sosem śmietanowym i posypujemy serem. Wstawiamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy, dopóki ser się nie przyrumieni.