

Kalafior w sosie



JUSTYNA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1
mleko	150 ml
ser pleśniowy	28 dag
pieprz	
sól	
szczypiorek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior dokładnie umyć i podzielić na mniejsze kawałki. Podzielony kalafior ugotować w lekko osolonej wodzie. Ugotowany kalafior odcedzić. Ser pleśniowy rozdrobnić. Mleko wlać do garnuszka, a później dodać do niego ser pleśniowy. Całość gotować na małym ogniu i mieszać wszystko razem, żeby ser pleśniowy całkowicie się rozpuścił. Sos doprawić do smaku według własnego uznania pieprzem i solą. W naczyniu żaroodpornym poukładać ugotowany kalafior, a następnie zalać go sosem serowym z mleka i sera pleśniowego. Całość zapiekać przez około 15 minut w piecyku nagrzanym do temperatury 180 stopni. Szczypiorek umyć, drobno posiekać, a następnie posypać kalafior z sosem.