

Kalafior zapiekany pod beszamelem



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 główka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ser żółty	200 gram
masło	3 łyżki
mąka	3 łyżki
mleko	1,5 szklanki
Gałka muskatołowa cała Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kalafior myjemy , dzielimy na różyczki , płuczemy i blanszujemy w osolonej wodzie . Następnie odcedzamy , układamy w naczyniu wysmarowanym masłem.Masło rozpuszczamy , do roztopionego dodajemy mąkę . Mieszymy do powstałej zasmażki dolewamy zimne mleko i mieszamy dokładnie. Doprawiamy do smaku. Kalafior przyprawiamy solą i pieprzem , polewamy sosem beszamelowym i posypujemy startym serem zapiekamy 30 minut.