

Kalafior pod baszemelem



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	
masło lub margaryna	50 g
mąka	1 łyżka
mleko	1 szkl
śmietana	1/2 szkl
jajko	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżeczki
sól, cukier, pieprz	
tłuszcz do formy	20 g
żółty ser starty	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty kalafior lekko podgotować w wodzie z solą i ostudzić. Półmisek do zapiekania lub dno prodiża wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Ułożyć kalafior. Masło stopić (50 g), wymieszać z mąką, rozprowadzić mlekiem i śmietaną, zagotować. Zestawiony z ognia sos przyprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem, a następnie mieszając, połączyć z surowym jajkiem. Gęstym sosem polać kalafior, posypać żółtym serem i zapiec na rumiany kolor.