Kalafior pod czosnkowym beszamelem

LUNA19

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 duży
kiełbasa wiejska	20-30 dkg
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mleko	1 szkl
żółty ser	15-20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior oczyścić i ugotować w osolonej wodzie na półmiękko. Ułożyć na dnie naczynia żaroodpornego. Posypać pokrojoną w plasterki kiełbasą .. Przygotować beszamel ; masło rozpuścić na patelni dodać zmiażdżony czosnek i mąkę.. wymieszać, zagotować ale nie przyrumieniać. Powoli ciągle mieszając dodawać mleko, tyle by sos uzyskał konsystencję gęstej śmietany.Doprawić do smaku solą i pieprzem, wylać na kalafior z kiełbasą .. po wierzchu posypać startym żółtym serem i zapiec w piekarniku ok 20 min. Podawać z młodymi ziemniaczkami z koperkiem.