

## Zapiekanka kalafiorowa z serem



### MARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                  |          |
|------------------|----------|
| <b>żółty ser</b> | 45 dag   |
| <b>kalafior</b>  | 1 sztuka |
| <b>cebula</b>    | 3 główki |
| <b>pomidory</b>  | 50 dag   |
| <b>olej</b>      | 3 łyżki  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior umyć, podzielić na różyczki i ugotować. Pomidory pokroić na ósemki. Cebulę posiekać i zeszklić na oleju, dodać do niej pomidory i dusić ok 20 min. 1/2 żółtego sera pokroić na plasterki, a drugą połowę zetrzeć na tartce. Sos pomidorowo-cebulowy doprawić solą i pieprzem wg smaku. Naczynie żaroodporne wysmarować olejem i ułożyć w nim kolejno: plasterki sera, różyczki kalafiora, a następnie połączyć to sosem i posypać startym serem. Piec w nagrzanym piekarniku w temp. 180 stopni przez ok. 20 min.