

zapiekanka z kalafiozem i mięsem mielonym



BABECZKA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	1
mięso mielone	500 gram
ser żółty	200 gram
sól	
cebula	1
tłuszcz do formy	
śmietana	
jajko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora ugotować . Mięso podsmażyć na patelni , przyprawić solą i pieprzem dodać wcześniej pokrojoną cebulę . Wysmarowane naczynie żaroodporne włożyć mięso mielone , kalafior odcedzić i podzielić na części dodać sól i pieprz , kalafiora dodać do mięsa . Zetrzeć żółty ser następnie dodać go do śmietany i jajka wszystko razem wymieszać i wylać na mięso i kalafior > Piec ok .20 min w 200 stopniach.

Smacznego :)