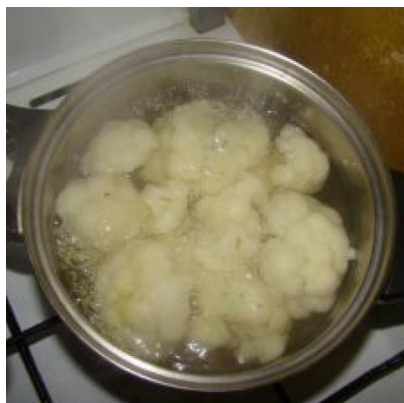


kalafior w sosie krewetkowym



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 SZT.
sos Mornay	1 SZT.
krewetki	200 G
śmietana	1/2 SZKLANKI
Sól czosnkowa jodowana Prymat	DO SMAKU
pieprz	DO SMAKU
migdały	1/4 SZKLANKI
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 SZKLANKA
ser żółty	120 G
masło	DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior dzielimy na różyczki. Blanszować je 4min. włożyć kalafior do rondla. Zmieszać sos z krewetkami i śmietaną dodać przyprawy. Połączyć kalafior. Na wierzch posypać migdałami bułką i serem zapiekać w piekarniku 20-30 min.