

Kalafior zapiekany z mięsem, ziemniakami i prażoną cebulką



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaków	8 szt.
piersi z kurczaka	20 dag
karkówki	30 dag
prażonej cebulki	8 dag
śmietany 18%	200 ml
goudy	40 dag
cebuli	1 szt.
jajek	3 szt.
mąki pszennej	4 łyżki
bulion	1 szt.
kalafior	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso z kurczaka i karkówkę ugotować do miękkości w bulionie z dodatkiem cebuli, ziela angielskiego, pieprzu, soli i liścia laurowego. Ugotowane mięso zmielić i pozostawić do wystygnięcia.

Ziemniaki wyczyścić pod bieżącą wodą i gotować w mundurkach na pół \"miętko\". następnie ostudzić, obrać i pokroić w plasterki.

W garnku zagotować wodę z dodatkiem soli, do wrzątku dodać kalafior podzielony na różyczki i gotować 7 minut.

W osobnym naczyniu przygotować ciasto: ubić jajka ze śmietaną i 25 dag goudy i mąką. Doprawić do smaku solą, pieprzem i papryką. Wymieszać.

W naczyniu żaroodpornym ułożyć ziemniaki pokrojone w plasterki, poleć 1/3 przygotowanego wcześniej ciasta, ułożyć zmielone mięso, poleć kolejną częścią ciasta ułożyć różyczki kalafiora, obficie posypać prażoną cebulą i poleć ostatnią częścią ciasta. Przykryć papierem do pieczenia.

Wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 190 stopni na około 30-40 minut. Pod koniec zapiekania posypać pozostałym serem i wstawić do piecyka ponownie, aby ser się roztopił.