



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Kalafior z wody

Tak samo postępuje się z kapustą, krając ją na ćwiartki.

Składniki:

- kalafior, 1 kg
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mleko, 3 łyżk.
- bułka tarta , 3 kg
- masło, 5 kg

Sposób przygotowania:

Kalafiory, najlepiej „karliki”, włożyć kwiatem do dołu do dużej ilości wrzącej, osolonej i ocukrzony wody z dodatkiem mleka. W czasie gotowania odwrócić. Po ugotowaniu i osaczeniu z wody, posypać zrumienioną tartą bułką i polać stopionym masłem.

