



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Kalafior zapiekany w sosie beszamelowym

Można zrezygnować z tartej bułki

Składniki:

- kalafior, 1 szt.
- mleko, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sos beszamelowy, 1 szkl.
- ser żółty, 3 dag
- bułka tarta , 2 dag
- masło, 2 dag

Sposób przygotowania:

Kalafior włożyć kwiatem do dołu do dużej ilości wrzącej, osolonej i ocukrzanej wody z dodatkiem mleka. Po ugotowaniu podzielić na mniejsze części, zalać sosem beszamelowym, posypać tartym serem i tartą bułką, skropić stopionym masłem i zapiec.

