



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Kalafior z jajami

Fajne połączenie

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- posiekana pietruszka, 2 g
- mąka , 15 g
- margaryna, 5 g
- mleko, 6 dag
- jajka, 1 szt.
- kalafior, 20 dag

Sposób przygotowania:

Kalafior oczyścić, włożyć do wody zakwaszonej łyżką octu, a następnie wyjąć i osaczyć. Zagotować wodę z solą i cukrem, włożyć kalafior i gotować. Przez ten czas zrobić białą zasmażkę rozprowadzić mlekiem, dodać kwasek cytrynowy, sól i przyprawy. Jajo ugotować na twardo, obrać, oddzielić białko od żółtka i posiekać. Natkę pietruszki drobno pokroić. Kalafior wyjąć z wody, dodać zasmażkę, posypać białkiem, żółtkiem i pietruszką.

