



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni  
(1791)

### **Kalafiory z masłem**

Proponuje polać masłem

#### **Składniki:**

- mleko, 3 łyżk.
- cukier, 3 dag
- masło, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 6 dag
- kalafior, 2 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Kalafior opłukać, oczyścić, odciąć głąb i duże liście, pozostawiając przy „róży” wrośnięte listki; głąb obrać i ugotować wraz z kalafiorem. Zagotować wodę z mlekiem, solą i cukrem. Kalafior włożyć wraz z głąbem i ugotować w odkrytym naczyniu. Ugotowany kalafior odcedzić (wywar wżyć do zupy) i wyłożyć w całości na ogrzany półmisek (okrągły), głąb pokrajać, ułożyć obok kalafiora. Zrumienić bułeczkę, dodać do niej masło, stopić i polać kalafior lub podać bez bułeczki, tylko ze świeżym masłem.

