



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

Kalafiory w sosie śmietanowym

Podawać z makaronem.

Składniki:

- kalafior, 2 szt.
- mleko, 3 łyżk.
- cukier, 3 dag
- masło, 6 dag
- mąka , 6 dag
- śmietana, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 2 szt.
- bułka tarta , 2 dag
- ementaler, 2 dag

Sposób przygotowania:

Kalafior opłukać, oczyścić, pozostawiając wrastające listki, nadciąć głąb do środka. Zagotować wodę z mlekiem, solą i cukrem, włożyć całą różę głąbem na dół, ugotować do miękkości w odkrytym naczyniu. Sporządzić sos: masło stopić, wymieszać z mąką, podsmażyć, odstawić, rozprowadzić śmietaną i wywarem z kalafiora, mieszając zagotować, dodać sól, wymieszać iż żółtkami surowymi. Zrumienić bułeczkę (utrzeć ser). Ugotowany kalafior odcedzić (wywar użyć do zupy), wyłożyć w całości na okrągły półmisek ogniotrwały, oblać sosem (posypać serem) polać masłem z bułeczką. Wstawić do piekarnika, zapiec. Kalafior podawać na tym samym półmisku, na którym się zapiekał.

