



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

Kalafior z szynką zapiekany pod beszamelem

Podawać z makaronem.

Składniki:

- śmietana, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 2 szt.
- szynka gotowana, 15 dag
- bułka tarta , 2 dag
- masło, 4 dag
- kalafior, 2 szt.
- mleko, 3 łyżk.
- cukier, 3 dag
- mąka , 6 dag

Sposób przygotowania:

Kalafiory ugotować, sporządzić sos i bułeczkę z masłem tak, jak podane w poprzednim przepisie. Szynkę zemleć. Ugotowane kalafiory wyłożyć na okrągły ogniotrwały półmisek, posypać zmieloną szynką i obłożyć połową sosu. Drugą połowę sosu nieco rozrzedzić i oblać kalafior tak, aby część sosu spłynęła na półmisek. Powierzchnię kalafiora skropić masłem z bułeczką, zapiec i wydać na tym samym półmisku, na którym się zapiekał.

