

Kalafior i cukinia zapiekane pod beszamelem cebulowo-bazyliowym



Autor: **smallangel**
Przepisów: **18** Ocena: **451**



3-4 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- Kalafior, 1 szt
- cukinia, 2 szt
- masło, 2 łyżki
- mąka, 2 łyżki
- mleko, 1,5 szklanki
- bazylia suszona, 1 duża łyżka (obiadowa)
- cebula, 2 duże lub 3 kostki z knorra
- chilli, sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kalafior ugotować w osolonej wodzie, by się nie rozlatywał. Cukinie wrzuciłam potem na dwie minuty do wody po kalafiorze, już pokrojoną w kosteczkę. Wyłożyłam na formę.
- 2 Beszamel - cebulowo-bazyliowy (wzysstko na małym ogniu) 2 łyżki masła, rozpuścić w garnku 2 łyżki mąki stopniowo dodawać i cały czas mieszać trzepaczką by nie porobiły się grudki... trzymać ok 2-3 minuty na ogniu 1,5 szklanki mleka, najpierw 1szklanka mieszać cały czas, potem jak zgęstnieje to dodać 0,5szklanki mleka... mieszać, mieszać, mieszać... dodać ok bazylię,cebule, chilli, trochę pieprzu, i pół łyżeczki soli
- 3 Zalać tym kalafior i cukinie Zapiekać ok 35-40minut w piekarniku

Twoje notatki do przepisu: