

Zapiekanka kalafiorowa



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **742** Ocena: **15356**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Kalafior mały
- Brokuł mały
- ziemniaki- 8 szt
- Marchew 2 szt
- Pieczarki 25 dag
- Cebula, czosnek
- ser żółty 30 dag
- serek topiony
- jaja 3szt
- śmietana mała 18%
- sól, pieprz, gałka muszkatałowa, zioła prowansalskie
- cukinia kawałek opcjonalnie
- olej do smażenia i posmarowania formy

Sposób przygotowania:

- 1 Generalnie można użyć ulubionych warzyw, podstawą jest wybranie wypełniacza- ziemniaków, warzywa przewodniego- kalafior i smacznego sosu.

Obrałam ziemniaki, pokroiłam w plastry, marchew w grubsze plastry i ugotowałam je w osolonej wodzie.

Brokuły i kalafior gotowałam w osolonej wodzie 5 minut i zostawiłam w wodzie jeszcze 10 minut.

Pieczarki startam na tarce, najpierw usmażyłam cebulę potem dodałam starte pieczarki i miałam jeszcze cukinię. Usmażyłam całość, aż woda odparowała, dodałam serek topiony odrobinę wody i rozpuściłam go- utworzy sos serowy. Sos pieczarkowy doprawiłam solą i pieprzem.

Zrobiłam sos do zalania warzyw. Wymieszałam jaja ze śmietaną i połową sera. Dodałam pieprz, sól, gałkę, zioła prowansalskie i czosnek.

- 2 W wysmarowanym olejem naczyniu żaroodpornym ułożyłam warstwę ziemniaków i kalafiorów. Warstwę polałam sosem śmietanowo jajecznym.
- 3 Ułożyłam kolejną warstwę ziemniaków, kalafiora i marchwi.
- 4 Wyłożyłam na nią sos pieczarkowy z cukinią.

- 5 Na wierzchu ułożyłam ostatnie warzywa.
- 6 Polałam jeszcze raz sosem śmietanowo jajecznym i posypałam żółtym serem.

Całość zapiekałam w 175 stopniach przez godzinę. Najpierw zapiekanekę przykryłam papierem do pieczenia, żeby ser się nie spalił, na 10 minut przed końcem pieczenia zdjęłam papier.

- 7 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: