

# Zapiekanka kalafiorowa

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2772**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- Kalafior, 1 duży
- ziemniaki, 1 kg
- Szynka wędzona, 30 dag
- cebula, 1
- masło, 3 łyżki
- mąka, 2 łyżki
- ser żółty
- bazylia
- vegeta

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotować i pokroić na plastry. Kalafiora podzielić na różyczki, ugotować na pół twardo. odlać ok pół szklanki wywaru z wody po kalafiorze. Szynkę i cebule pokroić w kostkę. Cebule podsmażyć na maśle, dodać Mąkę i chwile razem podsmażyć. Wodę z kalafiora dodać do cebuli, gotować ok 5 min. Ziemniaki wymieszać z szynką, kalafiolem, bazylią i przyprawami, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, połączyć sosem i posypać startym serem. Piec ok 30 min w temp 180stC

## Twoje notatki do przepisu: