

# Zapiekanka kalafiorowo-ziemniaczana

Autor: **Netka34**Przepisów: **14** Ocena: **237**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ziemniaki
- Kalafior
- por
- sos serowy/beszelowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować ziemniaki w całości. Najlepiej rodzaj, który się nie rozpada, by łatwo można było pokroić. Ugotować kalafior, ale nie rozgotować! Oczywiście gotować osobno, w osolonej wodzie.
- 2 Formę do zapiekania wysmarować cieniutko np. masłem. Na spód kładziemy jedną warstwę pokrojonych w grubsze plastry ziemniaków. Lekko solimy. Na ziemniaki por (pokrojony w talarki). Następnie na por rozyczki kalafiora. Lekko solimy. Wszystko polewamy sosem serowym lub beszamelowym. Posypujemy czerwoną papryką, by po upieczeniu był ładniejszy kolor. Wstawiamy do piekarnika na 220 stopni do momentu, aż się pięknie zapiekanka przyrumieni, czyli jakieś 20 min. Podaje jako dodatek do mielonego/tatara z mięsa wołowego. Można również jeść jako danie samodzielne. Jeśli ktoś nie lubi, może zrezygnować z pora, ja lubię, ponieważ po 1: na talerzu ładnie wygląda w przekroju ten zielony pasek, po drugie: smak zapiekanki jest wyraźniejszy, nie jest mdły.
- 3 Sos serowy kupuje gotowy, firmy Knorr, ale już w płynnej postaci. Sos beszamelowy robię sama. 1-2 łyżki masła wrzucam do rondelka, gdy się roztopi dodaje 3 łyżki maki, nie ma się przyrumienić! I powoli dolewam mleko, ale naprawdę niewielkimi porcjami stale energicznie mieszając. Gdy sos jest gładki dorzucam jedno żółtko i oczywiście dodaje gałkę muszkatołową. Nie dodaje pieprzu, lecz sol. Pamiętajmy, cały czas mały ogień, mieszac, a sos gdy postoi zawsze jeszcze gęstnieje:) Mleka potrzebujemy ok. pół litra.

## Twoje notatki do przepisu: