
KALAFIOR ZAPIEKANY W SOSIE POMIDOROWYM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1359 razy.

80 dag kalafiorów (2 szt.),
4 łyżki tłuszczu,
1,5 łyżki mąki pszennej,
pół szklanki przecieru pomidorowego,
1/3 szklanki śmietany,
2 jaja,
2 łyżeczki utartego żółtego sera,
sól,
cukier,
2 szklanki wywaru z włoszczyzny

Kalafioru ugotować i osączyć z wody. Mąkę zasmażyć z tłuszczem i rozprowadzić wywarem z włoszczyzny oraz przecierem pomidorowym, wlać śmietanę, uważając, aby sos nie był gęsty. Gdy przestygnie - dodać jaja i cukier. Kalafioru zalać sosem, posypać serem, skropić tłuszczem i zapiec. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD