
ZAPIEKANKA Z KALAFIORÓW W CIEŚCIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1094 razy.

Ciasto:

25 dag mąki pszennej,
2 łyżki margaryny,
2 łyżki śmietany,
cukier,
jajo

Nadzienie:

50 dag kalafiora,
1,5 łyżki mąki,
1,5 łyżki tłuszczu,
1/3 szklanki mleka,
2 łyżki tartej bułki,
3 dag utartego żółtego sera,
2 jaja,
koper,
cukier,
sól,
pieprz

Zagnieść półkruche ciasto, rozwałkować i wyłożyć nim podłużną formę pozostawiając część ciasta na wierzch. Ciasto zapiec lekko w piekarniku. Oczyszczone kalafiory ugotować, pokrajać i włożyć do sosu sporządzonego na zasmażce i mleku. Gdy ostygnie - dodać rozmieszane jaja, posiekany koper, utarty ser i tartą bułkę. Masę włożyć do formy, nakryć rozwałkowanym ciastem i zapiec w piekarniku (można potrawę zapiekać w porcjach). Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD