

---

# ZAPIEKANKA Z KALAFIORÓW W CIEŚCIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1041 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