

---

# KOSZYCZKI KRUCHE Z KALAFIORAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1102 razy.

## Ciasto:

30 dag mąki pszennej,  
4 łyżki margaryny lub masła,  
cukier,  
3 szklanki śmietany,  
jajo

## Nadzienie:

50 dag kalafiorów,  
cukier,  
2 łyżeczki mąki,  
2 łyżeczki masła,  
sól,  
szklanka mleka,  
koper,  
żółtko,  
cytryna

Upiec koszyczki z kruchego ciasta, jak w przepisie na koszyczki kruche ze szpinakiem.

Kalafiory oczyścić , opłukać i ugotować . Zrobić zasmażkę, rozprowadzić mlekiem, zagotować , dodać cukier, żółtko, sok z cytryny, osolić i włożyć drobno pokrajane kalafiory, pozostawiając tyle małych cząstek, ile jest przygotowanych foremek. Koszyczki napełniać gorącym nadzieniem, na wierzch położyć cząstkę kalafiora. Posypać posiekanym kaprem. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD