
Kalafior z szynką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1119 razy.

Kalafior średniej wielkości
10 dag szynki (kiełbasy serdelowej)
1,5 szklanki sosu beszamelowego

Kalafior ugotować , odcedzić , podzielić na małe cząstki. Szynkę lub kiełbasę pokrajać w kostkę. Przyrządzić sos beszamelowy. Szynkę i kalafior wymieszać z połową sosu. Napełnić masą muszelki, pokryć sosem, na środku posypać tartą bułką. Zapiekać 10 -15 min. w gorącym piekarniku. Podawać na okrągłym półmisku przykrytym serwetką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD