
Kalafior zapiekany z pieczarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2809 razy.

2 kalafior (100 dag),

sól,

cukier,

25 dag pieczarek,

3 łyżki masła,

1 łyżka tłuszczu do naczynia,

2 łyżki posiekanej zieleniny,

3 pomidory (25 dag),

2 łyżki mąki,

1 szklanka mleka,

2 łyżki ketchupu

Kalafior oczyścić , opłukać w wodzie zakwaszonej octem. Włożyć do wrzącej osolonej wody z dodatkiem cukru, ugotować bez przykrycia na półmiękką (10 min), osączyć . Pieczarki oczyścić , wypłukać , osączyć , osuszyć , pokroić na plasterki, poddusić 5-10 min. na 1 łyżce masła. Szerokie naczynie wysmarować tłuszczem. Jeden z kalafiorów położyć głąbem do spodu na środek naczynia. Drugi podzielić na części, wymieszać z pieczarkami i połową zieleniny, posolić , rozmieścić wieńcem wokół kalafiora w naczyniu. Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić na grube części, ułożyć na wieńcu. Masło (2 łyżki) roztopić , rozmieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, odstawić z ognia, wlewać powoli zimne mleko mieszając trzepaczką, posolić , zagotować mieszając. Wymieszać z ketchupem. Połączyć kalafior. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 20 min. Posypać pozostałą zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>