
Zapiekanka z włoską kapustą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2524 razy.

1 główka kapusty włoskiej /ok. 1 kg/

15 dag sera gauda

5 średnich marchewek

1 szklanka mleka

3 jajka

2 łyżki ziarenek słonecznika

sól, pieprz

tarta gałka muskatołowa

olej do formy

plasterki pomidora

natka pietruszki do dekoracji

Oczyścić kapustę. Oderwać liście od gąbki. Marchew obrać pokroić w kostkę. Gotować przez 10 minut w osolonej wodzie. Osączyć, rozmiksować. Zmieszać z mlekiem, jajkami i puree marchewkowym. Doprawić solą, pieprzem oraz tartą gałką muskatołową. Nasmarować olejem żaroodpornym naczynie, wkładać warstwami liście kapusty i masę marchewkową. Zapiekać około 20 minut w piekarniku w temperaturze około 200 st. C. Posypać ziarnkami słonecznika, trzymać w piekarniku jeszcze przez 5 minut. Podawać danie udekorowane plasterkami pomidora oraz świeżą natką pietruszki.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:58

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:58