

---

# Kalafiory ?au gratin?

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1168 razy.

Ugotowane kalafiory ułożyć na wysmarowanym masłem półmisku kwiatem do góry w całości, oblać sosem beszamelowym ze słodkiej śmietanki, posypać grubo tartym parmezanem i przesianą bułką, na wierzchu położyć kawałeczki świeżego masła i wstawić na ruszcie do bardzo gorącego pieca na 20 minut, aby się z wierzchu ładnie zrumieniły.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"