



## Zapiekanka z makaronu, kalafioru i sera

 smakujmy


Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

kalafior - 2/3 szt.

ser cheddar - 20 dag

ser parmezan - 10 dag

drobny makaron - 30 dag

natka pietruszki - 1 pęczek

creme fraiche lub kwaśna śmietana  
- 20 dag

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kalafiora pociąć na małe różyczki. Cheddar i parmezan zetrzeć do dużej żaroodpornej miski. Natkę drobno posiekać.

Zagotować osoloną wodę z dużym garnku. Wrzucić makaron i kalafiora i gotować wg instrukcji na opakowaniu. Na garnku umieścić miskę z serami, po czym dodać do nich śmietanę. Od czasu do czasu ostrożnie mieszać, aż z serów powstanie gładka masa. Dodać natkę oraz szczyptę soli i pieprzu. Ostrożnie zdjąć miskę i odstawić na bok. Odcedzić makaron zostawiając odrobinę wody z gotowania. Wrzucić makaron z powrotem do garnka, dodać roztopione sery i wymieszać. Całość powinna mieć gładką konsystencję, jeśli jest zbyt gęsta, należy dodać pozostawioną wodę. Danie można od razu podać, albo zapiec.