Kalafior pod beszamelem

Renixx

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

kalafior - 1 szt.
mleko - 1,5 szklanka
śmietana 30% - 0,5 szklanka
mąka pszenna - 2 łyżka
masło - 2 łyżka
ser żółty - 10-20 dag
gałka muszkatołowa mielona, cukier, sól, pieprz biały - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalafior umyć, podzielić na różyczki i ugotować na pół miękko w osolonej wodzie z dodatkiem odrobiny cukru. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Masło rozpuścić, wymieszać z mąką, połączyć ze śmietaną, wlać gorące mleko, dodać połowę sera, wymieszać, zagotować. Przyprawić do smaku gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Róże kalafiora włożyć do naczynia żaroodpornego, zalać przygotowanym sosem, posypać pozostałym serem. Wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i zapiec do momentu rozpuszczenia się sera.