




## Kalafior po kolderką serowo-migdałową

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [zapekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

kalafior - 500-600 g  
papryka czerwona - 1 szt.  
cebula mała - 2 szt.  
ser biały półtłusty - 400 g  
jaja - 4 szt.  
curry - 2 łyżeczka  
sól - 1 łyżeczka

pieprz - 1/2 łyżeczka  
migdały - 3-4 łyżka  
ser gruyere lub inny górski twardy -  
-  
olej do natłuszczenia naczynia  
żaroodpornego - -  
płatki migdałowe do posypania - 2  
łyżka  
szczypiorek do posypania - 2-3  
łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kalafior pokroić na różyczki, wrzucić na wrzącą wodę na około 4-5 minut, odcedzić, przełożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego olejem. Paprykę pokroić w kostkę 2-3 cm, sparzyć na sicie i rozłożyć na kalafiorze. Cebulę pokroić w piórka, sparzyć na sicie i rozłożyć na warzywach.

**KROK 2:** Twaróg, jajka, curry, sól, pieprz i posiekane migdały włożyć do blendera, zmiksować i rozprowadzić na warzywach. Posypać startym serem i płatkami migdałów. Nagrząć piekarnik do 180 stopni.

**KROK 3:** Piec 35-40 minut.

**KROK 4:** Posypać szczypiorkiem i podawać.