

Kalafior w sosie serowym

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

danie bogate w witaminy.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- kalafior - 1 szt.
- masło roślinne - 2 łyżka(i)
- mleko - 1 szkl.
- mąka - 2 łyżka(i)
- ser żółty - 15 dag
- pieprz cayenne, pieprz czarny - szczypta

Etapy przyrządzania:

- 1.** Oczyszczony kalafior dzielimy na różyczki i gotujemy w osolonej wodzie przez 10 minut. W garnku przygotowujemy zasmażkę z mąki i masła, wlewamy mleko i ciągle mieszając gotujemy 5 minut na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Do sosu wsypujemy starty ser i gotujemy, aż ser się roztopi. Doprawiamy przyprawami. Kalafior układamy na misce i podajemy polany sosem.

Jak podawać?

polany sosem

