

kalafior z serem

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka

dla wegetarianów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kalafior -
- masło -
- mąka - 150 g
- ser - 200 g
- jajka - 4
- sól pieprz -
- gałka muszkatołowa -

Etapy przyrządzania:

1. Kalafior gotować 15 min w osolonej wodzie. Zagotować 1/4 litra wody z masłem solą i mąką-wymieszać. Ser zetrzeć na tarce a ciasto dać do miski. Do ciasta dodać jajka i ser. Doprawić gałką. Kalafior ułożyć na wysmarowane masłem blasze, zalać ciastem i zapiec.

