

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

KALAFIORA ZAPIEKANEGO Z MAKARONEM

Składniki:

- 1/2 kalafiora
- 1 szklanka makaronu np. muszelki lub penne
- 25 g masła
- 2 płaskie łyżki mąki pszennej (25 g)
- 300 ml mleka
- 1 łyżeczka musztardy (opcjonalnie)
- 100 g startego sera np. cheddar, mozzarella, gruyère, brie
- 3 łyżki orzeszków pinii lub płatków migdałów (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

Makaron ugotować w osolonej wodzie. Na 3 - 4 minuty przed końcem gotowania dodać różyczki kalafiora i gotować aż makaron i kalafior będą miękkie. Jeśli nie mamy pewności jak długo będzie się gotował makaron i kiedy dokładnie dodać kalafiora, możemy ugotować je oddzielnie. Ugotowanego kalafiora i makaron odcedzić i wyłożyć do naczynia żaroodpornego.

Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Na patelni roztopić masło, dodać mąkę i smażyć przez 2 minuty na umiarkowanym ogniu, co chwilę mieszając. Stopniowo wlewać mleko cały czas mieszając aż powstanie gęsty sos. Dodać musztardę (jeśli jej używamy), starty ser i sól do smaku, mieszać aż ser się rozpuści i powstanie gładki sos.

Sosem poleć kalafiora i makaron, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez około 15 minut, aż sos zacznie się miejscami rumienić i bulgotać. W połowie pieczenia można dodać orzeszki pinii (jeśli ich używamy).

SMACZNEGO!!!