



przepisy.pl

Kalafior zapiekany z brokułami

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- kalafior - 1 sztuka
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 sztuka
- brokuł - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ser żółty - 150 gramów
- mleko - 300 mililitrów
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- tłuszcz do formy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kalafior i brokuł umyj i podziel na różyczki. Polej wrzątkiem z dodatkiem cukru. Cebulę obierz i pokrój na cienkie półplasterki.
2. Żaroodporne naczynie wysmaruj tłuszczem. Ulóż w nim różyczki warzyw i posyp cebulą.
3. Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr połącz z mlekiem, dopraw gałką muskatołową. Gotuj kilka minut od czasu do czasu mieszając.
4. Warzywa polej sosem i posyp startym serem. Zapiekaj 15 minut w 180 stopniach.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl