



przepisy.pl

Kalafior zapiekany z mięsem mielonym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 40 dekagramów
- Przyprawa do wołowiny Knorr** - 2 łyżki
- mrożony kalafior - 50 dekagramów
- śmietana 18% - 150 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- starty ser żółty - 20 dekagramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- sól
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kalafior podgotuj, mięso dopraw przyprawą Knorr i podsmaż na rozgrzanym oleju.
2. Przygotuj sos serowy: śmietankę wymieszanej z jajkami, startym serem oraz odrobiną soli i pieprzu.
3. Posmaruj naczynie żaroodporne masłem. Następnie ułóż w nim mięso i kalafiora.
4. Całość zalej przygotowanym sosem serowym i zapiekaj około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

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