



przepisy.pl

# Kalafior zapiekany z serem

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kalafior - 1 sztuka
- ocet - 1 łyżka
- śmietana - 1 szklanka
- starty parmezan - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Kalafiora umyj, rozdziel n mniejsze różyczki i wrzuć na 10 min. do wody wymieszanej z octem. Po tym czasie, ugotuj go w dobrze osolonej wodzie, aż będzie miękki. Odcedź.
2. Papryczkę chili umyj i usuń nasionka, pokrój w drobnutką kosteczkę. W żaroodpornym naczyniu wysmarowanym tłuszczem ułóż kawałki kalafiora.
3. Śmietanę zagotuj dopraw do smaku i tak przygotowanym sosem zalej różyczki warzywa. Oprósz posiekanym szczypiorkiem, kosteczką papryczki i parmezanem. Ostrą zapiekankę z kalafiorem piecz przez ok. 10-15 min. w temperaturze 250 stopni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)