



przepisy.pl

Zapiekanka z kalafiozem i brokułem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kalafior i brokuł (świeży lub mrożony) - 450 gramów
- Sos do warzyw na ciepło do brokułów i kalafiora serowo-kremowy Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 150 mililitrów
- ser żółty - 150 gramów
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Świeże warzywa podziel na mniejsze różyczki i gotuj w wodzie do miękkości. Warzywa mrożone gotuj przez minutę bezpośrednio po otwarciu opakowania.
2. Sos do warzyw Knorr wymieszaj ze śmietaną i ostrą papryką. Całość zagotuj.
3. Ugotowane warzywa odcedź i przełóż do naczynia żaroodpornego. Polej je przygotowanym sosem i posyp dokładnie startym serem.
4. Całość zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez około 20 minut. Warzywa podawaj posypane posiekaną natką pietruszki. Aby potrawa była jeszcze bardziej kremowa, użyj sera mozzarella.

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