



przepisy.pl

Zapiekany kalafior z pieczarkami



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kalafior świeży lub mrożony - 450 gramów
- Sos do warzyw na ciepło do brokułów i kalafiora serowo-kremowy Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 300 gramów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- ser żółty - 50 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Świeży kalafior podziel na mniejsze różyczki i gotuj w wodzie do miękkości. Kalafior mrożony gotuj bezpośrednio po otwarciu opakowania przez 1 minutę.
2. Kalafiora odcedź i przełóż do żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem.
3. Pieczarki pokrój w plastry i podsmaż. Kiedy będą rumiane, dodaj do kalafiora.
4. Sos do warzyw Knorr wymieszaj ze śmietanką i gałką muskatołową. Następnie zagotuj go.
5. Tak przygotowanym sosem zalej kalafiora. Ser zetrzyj na tarce o dużych oczkach i obsyp dokładnie zapiekankę.
6. Piecz w piekarniku przez 5-10 minut w temperaturze 180 °C. Podawaj posypane posiekaną natką pietruszki.

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