



przepisy.pl

Zapiekany kalafior z twarogiem

 45 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- olej - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- jajka - 3 sztuki
- śmietana kwaśna - 0.5 szklanek
- ser żółty starty - 0.5 szklanek
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżki
- twaróg tłusty - 150 gramów
- kalafior różyczki - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Różyczki kalafiora dokładnie wypłucz, a następnie ugotuj na twardo w osolonej wodzie. Odcedź i wystudź.
2. Twaróg zmiksuj z jajkami i żółtym serem. Wymieszaj z kalafiorem. Dopraw solą i pieprzem.
3. Wysmaruj tłuszczem naczynie żaroodporne i posyp bułką tartą.
4. Ułóż w nim masę z kalafiorem i zapiecz.
5. Przed podaniem polej śmietaną i posyp zieleniną.

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