

Zapiekanka z kalafiozem

Składniki:

- Kalafior
- Średni por
- Kluski typu kładzione, albo jakieś inne grubsze - co kto lubi – ok. 30 dkg
- 4-5 parówek lub 20 dkg szynki
- Masło roślinne – ok. 4 łyżki
- Mąka, 2 -3 łyżki
- Gałka muszkatołowa
- Pieprz
- Trochę bułki tartej
- Kostka rosołowa
- Kubek gorącej wody

Przygotowanie:

Sos

Zrobić zasmażkę z 2 łyżek masła roślinnego i mąki, rozpuścić pół kostki rosołowej w wodzie, dodać do sosu, potem dolać trochę zimnego mleka. Trzeba dolewać powoli i dobrze mieszać. Sos musi być gęsty, ale płynny. Na koniec dodać utartą gałkę muszkatołową, wg uznania. Doprawić pieprzem i ew. solą.

Zapiekanka

Ugotować w osolonej wodzie kalafior i pokrojonego w grube (ok. 3 cm) plastry pora. Kluski również trzeba ugotować. Warzywa powinny być al dente. Pokroić parówki lub szynkę w paski. Żaroodporne naczynie (najlepiej płaskie), wysmarować masłem i posypać cieniutko bułką tartą. Ułożyć w rzędach na przemian: kalafior, por razem z parówką lub szynką, kluski. Polać sosem i zapiekać kilkanaście minut. Podawać z sałatą mieszaną i sosem vinegrette. Zapiekanka dobra jest równie odgrzewana.