



Kalafior w sosie serowym

 2 porcje

 50 minut

Składniki

- 200 g sera gruyere lub sera cheddar, pokrojonego w kostkę
- 500 ml wody
- 1 kalafior (max. 1000 g), podzielony na różyczki
- 60 g mąki
- 60 g masła
- 500 ml mleka
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 szczypty białego pieprzu
- 2 szczypty gałki muskatołowej

Przygotowanie



Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.



Umieść 200 g sera. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Całość przełóż do miski.



Wlej 500 ml wody do kielicha. Kalafiora umieść w koszyczku do gotowania, a następnie całość w kielichu. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Wyjmij koszyczek.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 60 g mąki, 60 g masła, 500 ml mleka, 1/2 łyżeczkę soli oraz 2 szczypty białego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Dodaj 2 szczypty gałki muskatołowej oraz 70 g sera. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C.



Umieść kalafiora na blaszce do pieczenia, polej sosem i posyp tartym serem. Piecz w piekarniku przez 10 minut lub do zarumienienia.



Gotowe do podania. Smacznego!
