

Zapiekanka z brokuła i kalafiora w sosie serowym

4 porcje 30 min

Składniki

- 1 główka brokułu (podzielonego na różyczki)
- 1/2 główki kalafiora (podzielona na różyczki)
- 2 serki topione (każdy o wadze 100g)
- 300ml pełnotłustego mleka (3,2%)
- 2 drobno posiekane ząbki czosnku
- drobno pokrojone suszone pomidory z zalewy
- starty ser np. parmezan lub mozzarella
- posiekana świeża natka pietruszki
- przyprawy: świeżo tarta gałka muszkatołowa, sól, pieprz

Przygotowanie

1. Kalafiora i różyczki brokułu ugotuj w metalowym naczyniu do gotowania na parze. Piekarnik nastaw na 180 stopni (bez termoobiegu).

   20 min 120 4

2. Ugotowane warzywa wyłóż do naczynia żaroodpornego do pieczenia. W czystym naczyniu głównym robota przygotuj sos – wlej mleko, dodaj serki, posiekany czosnek i ustaw odpowiednie parametry gotowania. W międzyczasie dodaj przez otwór w pokrywie – posiekany czosnek i przyprawy.

   7 min 80/90 2

3. Gorący sos wylej równomiernie na warzywa, posyp startym serem, pokrojonymi pomidorami suszonymi i zapiekaj około 10 minut.

4. Gotową zapiekankę posyp świeżą natką pietruszki. Idealna zapiekanka do drobiu i do ryb.