

Kalafior z makaronem pod włoskim beszamelem



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18690**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Kalafior, 1
- sól, pieprz, starta gałka muszkatałowa
- starty ser żółty, ok.20 dkg
- makaron tagliatelle, ok.30 dkg
- mleko, 300 ml
- liść laurowy, 2
- cebula mała, 1
- czosnek, 3 ząbki
- masło, 6dkg
- Mąka pszenna, 3 łyżki
- śmietanka do kawy, 300 ml
- cukier, 1 łyżeczka
- olej, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Umyty kalafior podzielić na różyczki. Zblanszować w osolonym wrzątku z dodatkiem cukru. Odcedzić.
- 2 Ugotować makaron - al dente w osolonym wrzątku z dodatkiem oleju.
- 3 Przygotować sos: Mleko wlać do garnka, włożyć liście laurowe. Cebulę naszpikować ząbkami czosnku, włożyć do mleka i zagotować. Ostudzić. Przelać przez sito do czystego garnka. Masło roztopić i rozprowadzić z mąką. Mieszając dodawać mleko. Gotować przez 3 minuty, dodać śmietankę i zagotować. Przyprawić gałką muszkatałową, solą i pieprzem.
- 4 Do żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem przełożyć makaron, ułożyć na nim kalafiora i równomiernie polać sosem. Posypać tartym serem i muszkatem. Zapiekać przez 35 - 40 minut w temperaturze ok. 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: