

ГРАТЕН ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Обожаю цветную капусту!
Особенно в сочетании с изысканными сырами!
Прекрасный гарнир и отдельное блюдо!

Посуда, приборы и текстиль - Family Decor



Понадобится:

цветная капуста - 1 качан
сливки - 200 миллилитров
сыр горгонзола - 100 граммов
пармезан - 50 граммов
орехи - 100 граммов

Приготовление:

Капусту разобрать на соцветия и отварить в кипящей подсоленной воде 15-20 минут. Пока не станет мягкой. Чтобы

капуста осталась белой - добавь в воду немного лимонного сока.



Затем откинь капусту на дуршлаг и дай воде стечь. Выложи в форму для запекания.
Сливки нагрей не доводя до кипения.



Горгонзолу измельчи и добавь в сливки. Соус посоли и поперчи и полей им капусту.



Запекай в духовке под разогретым грилем пока не подрумянится.
Натри на терку пармезан, измельчи орехи и посыпь сыром и орехами готовую капусту.



sifood.com.ua - Гратен из цветной капусты