



Kalafiorowy placek z sosem pomidorowym

Składniki

500 g kalafiora 1 opakowanie Salsa Rustica 2 łyżki mąki 1 żółtko Oliwa z oliwek Bułka tarta 70 g masła 2 szklanki mleka 50 g startego sera Parmezan Sól Pieprz

Przygotowanie

1. Umytego kalafiora pokroić na kawałki i gotować przez około dwadzieścia minut w osolonej wodzie. Po tym czasie odcedzić i rozgnieść kalafiora widelcem tak, aby powstało kalafiorowe puree.
2. Stopić w rondlu 70 g masła, a następnie dodać kalafiorowe puree i doprawić solą i pieprzem.
3. Całość mieszać na średnim ogniu przez kilka minut, a następnie dodać mąkę i mleko tak, aby uzyskać kremową konsystencję.
4. Zdjąć patelnię z ognia, dodać całe żółtko, ser i całość dobrze wymieszać.
5. Wysmarować formę masłem i obsypać ją bułką tartą.
6. Do formy wlać masę kalafiorową.
7. Piec w temperaturze 200 stopni przez około dwadzieścia minut, aż do utworzenia się złotej skórki na powierzchni placka.
8. W międzyczasie, w garnku rozgrzać łyżkę oliwy z sosem Salsa Rustica, doprawić solą i pieprzem.
9. Podawać placek polany sosem.

