

Kalafior zapiekany z mięsem mielonym

Kalafior zapiekany z mięsem mielonym – aromatyczny obiad dla całej rodziny

Szukasz pomysłu na sycący obiad, który zachwyci całą rodzinę? Kalafior zapiekany z mięsem mielonym to doskonałe rozwiązanie! To danie łączy w sobie delikatność kalafiora z soczystością mięsa mielonego, a wszystko to otula kremowy, serowy sos, który podczas pieczenia tworzy apetyczną, złocistą skorupkę. Przygotowanie tej zapiekanki jest niezwykle proste – wystarczy podgotować kalafior, podsmażyć mięso z **Przyprawą do wołowiny Knorr**, a następnie ułożyć wszystko warstwami w naczyniu żaroodpornym i zalać aromatycznym sosem serowym. Po zaledwie 15 minutach pieczenia w temperaturze 180°C na stole ląduje danie, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Dla kogo?

Zapiekanka z kalafiolem i mięsem mielonym to propozycja zarówno dla miłośników kalafiora, jak i dla tych, którzy dopiero przekonują się do tego warzywa. *Kremowy sos serowy* i aromatyczne mięso sprawiają, że nawet sceptycy kalafiora z przyjemnością sięgną po dokładkę. To także świetna opcja dla zapracowanych rodziców, którzy szukają pomysłu na pełnowartościowy posiłek dla całej rodziny.

Na jaką okazję?

Ta zapiekanka sprawdzi się doskonale jako codzienny obiad, ale z powodzeniem może też zagościć na stole podczas rodzinnego

spotkania. Mimo prostoty przygotowania, wygląda bardzo elegancko i apetycznie. To ekonomiczne danie, które nie nadwyręży domowego budżetu, a jednocześnie zaspokoi głód i zachwyci smakiem wszystkich domowników.

Czy wiesz, że?

Sekret udanej zapiekanki z kalafiora i mięsa mielonego tkwi w sosie serowym. To właśnie on nadaje potrawie kremowej konsystencji i sprawia, że wierzch zapiekanki pięknie się rumieni. Ważne jest, aby użyć dobrej jakości żółtego sera, który podczas pieczenia rozpuści się, tworząc aksamitną powłokę otulającą pozostałe składniki.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis na zapiekankę z kalafiozem i mięsem mielonym możesz modyfikować według własnych upodobań. Spróbuj dodać inne warzywa – brokuły, cukinię czy paprykę. Sos serowy możesz wzbogacić ostrym serem cheddar lub delikatną mozzarellą. Eksperymentuj z przyprawami, dodając np. suszone zioła prowansalskie lub świeżą bazylię.