

## Kalafior zapiekany pod serem z orzechami

data aktualizacji: 2021.07.08 autor: Redakcja



### Składniki:

1 kalafior średniej wielkości  
p25 dkg pieczarek  
pół szklanki rozdrobnionych orzechów włoskich  
1 cebula  
2 ząbki czosnku  
6 gałązek tymianku  
200 gramów żółtego sera mozzarella  
sól  
pieprz  
2 łyżki oliw

### Sposób przygotowania:

Orzechy namoczyć przez noc w wodzie. Następnie odsączyć i odcisnąć z jej nadmiaru. Kalafior i pieczarki rozmrozić. Na patelni rozgrzać olej i wrzucić drobno posiekany czosnek, po około 1

minucie dodać drobno posiekaną cebulę. Smażyć, aż cebula ładnie się zeszkli. Następnie wrzucić pieczarki, doprawić do smaku solą i pieprzem i smażyć razem przez 3 minuty. Po tym czasie dodać kalafior, przykryć pokrywką i dusić razem przez 3 minuty. Do naczynia żaroodpornego wrzucić zawartość patelni i dodać orzechy. Wymieszać, a wierzch sownicy obsypać startym serem mozzarella. Na wierzch ułożyć gałązki tymianku. Piec w nagrzanym do 200 stopni piekarniku przez około 25 minut.

Smacznego

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38981-kalafior-zapiekan-y-pod-serem-z-orzechami>