



Запеканка из цветной капусты с рожками. Интересный вкус и оригинальность придаёт блюду корочка из сыра и панировочных сухарей.

Ингредиенты:

- макаронные изделия (рожки) - 350 г
- цветная капуста - 1 шт. (средняя)
- сладкий перец - 1-2 шт. (по желанию)
- репчатый лук - 1-2 шт.
- сливочное масло - 25-50 г
- молоко - 1,5 ст.
- мука - 1-2 ст.л.
- соль - по вкусу
- перец - 0,5 ч.л.
- сыр (любой) - 100-150 г
- панировочные сухари - 0,5 ст.
- яйца - 1 шт. (по желанию)
- зелень

Приготовление:

Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия, промыть и просушить.

Рожки отварить до полуготовности.

Лук нарезать полукольцами, болгарский перец - соломкой.

Немного обжарить сырую цветную капусту на сковороде с разогретым растительным маслом.



Добавить нарезанный лук.



Затем - болгарский перец. Тушить 5-10 минут. Посолить, поперчить.



Развести муку в небольшом количестве молока, затем влить остальное молоко. Поставить ёмкость со смесью на медленный огонь и помешивать до загустения. Можно добавить слегка взбитое яйцо в немного остывший соус.

Сыр натереть на тёрке. Половину сыра добавить в горячий соус, размешать. Добавить сливочное масло.

Соединить в кастрюле или миске рожки и цветную капусту с луком и перцем, влить соус и тщательно перемешать.

Выложить всё в предварительно смазанную форму, разровнять.



Посыпать зеленью (по желанию),



оставшимся сыром



и посыпать сухарями.



Запекать примерно 20 минут.



За минут 5-10 до готовности проверить, если корочка из сухарей не пропиталась - смазать запеканку сверху растопленным сливочным маслом.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}