



Kukkakaaligratiini

Aineet: 1 suuri kukkakaali
vettä, suolaa
2 rkl margariinia/ voita
3 rkl vehnä jauhoja
3 dl maitoa/kermaa
3 dl keitinlientä
2 munaa
1 tl sokeria
suolaa, valkopippuria
juustoraastetta

Valmistus: Kukkakaali puhdistetaan, lohkotaan ja keitetään vähässä suolavedessä puolipehmeiksi. Ota keitinliemi talteen: Kukkakaalit valutetaan ja pannaan voideltuun vuokaan. Rasva ja jauhot keitetään, maito/kerma ja keitinliemi lisätään pienin erin ja seos saa kiehahtaa hetken. Vatkatut munat ja mausteet lisätään ja kastike kaadetaan kukkakaalien päälle vuokaan. Pinnalle juustoraaste ja paistos paistetaan 200 asteessa 20 min.

www.superkokki.com