



Kelbimbó francia módra

Hozzávalók 1 személyre:

- 25 dkg kelbimbó
- 1 db tojás
- 0,5 dl zsírszegény tejföl
- 1 ek. zsírszegény sajt (reszelve)
- 1 ek. zsemlemorzsa
- Margarin
- Szerecsendió
- Őrölt bors
- Só

Elkészítése:

A kelbimbó külső leveleit leszedjük, sós vízben megfőzzük és leszűrjük. A tojást habosra keverjük a liszttel, a tejföllel és a fűszerekkel, majd gőz fölött állandóan keverve, sűrű krémmé főzzük. A sajtot lereszeljük, és a tojáskrémhez keverjük. Egy tűzálló edényt margarinnal vékonyan kikenünk, beleszórunk egy kevés zsemlemorzsát, beletesszük a kelbimbót, majd a tetejére simítjuk a tojáskrémet, és megszórjuk a maradék zsemlemorzásával. Előmelegített sütőben negyed óráig sütjük.