



Пържоли от карфиол с разядка от сладък картоф

⌚ 55—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 глава	Карфиол
4 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Мед
1 с.л.	♦ Грил пържоли

За разядката:

450 g	Сладки картофи
70 ml	Мляко
1 с.л.	Масло

За сос тахини

80 g	Тахан
0.5 ч.л.	♦ Чесън на гранули
2 с.л.	Лимонов сок
3 с.л.	Вода
	♦ Морска сол

- 1 Загрейте фурната предварително на 200°C. Наредете карфиола на пържолки, около 1 см дебели. Поставете ги в тава, покрита с хартия за печене.
- 2 Разбъркайте зехтина с мед и микса за Грил пържоли. Намажете карфиола с получената се марината.
- 3 Печете карфиола на фурна за 25 минути, като го обърнете след като изтече половината време. Той трябва да получи приятен загар от двете страни.
- 4 Обелете сладките картофи и нарежете на малки парченца. Сварете в подсолена вода, докато омекнат и ги пюрирайте. Добавете млякото и маслото, овкусете със сол и пипер и разбъркайте.
- 5 За соса тахини, смесете тахана с чесън на гранули, лимонов сок, щипка сол и вода – трябва да се получи кремообразна консистенция.
- 6 Сервирайте карфиолените пържолки и ги овкусете с тахини сос. Поднесете с разядката от сладък картоф.

