



Къри карфиол върху таханов сос

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 глава	Карфиол
2 с.л.	Олио
1 ч.л.	♦ Къри
¼ ч.л.	♦ Морска сол
Щипка	♦ Пушен червен пипер, млян

За тахановия сос

1 с.л.	Сусамоу тахан
100 g	Заквасена сметана
½ ч.л.	♦ Кимион, млян
	♦ Морска сол

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Разделете карфиола на „розички“ и ги намажете с олиото, след това разбъркайте подправките и овкусете с тях.
- 2 Сложете карфиола в тава, покрита с хартия за печене. Печете 15 минути, след това обърнете карфиола и печете за още 10 минути.
- 3 През това време разбъркайте съставките за тахановия сос.
- 4 Разпределете соса в две чинии и наредете карфиола отгоре. По желание поръсете със ситно нарязан магданоз и печени тиквени семки.

