



Curry pečena cvjetača

🕒 30—40 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C. Cvjetaču natrgajte na manje cvjetice pa prebacite u zdjelu. Dodajte curry začin, sol, dimljenu papriku i ulje pa dobro promiješajte. Rasporedite na lim obložen papirom za pečenje i stavite u pećnicu.
- 2 Pecite 15 minuta, okrenite pa nastavite peći još 10 minuta.
- 3 U zdjelici sjedinite sve sastojke za tahini umak. Rasporedite umak na tanjur, dodajte pečenu cvjetaču pa posipajte sjemenkama bundeve i peršinom.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1 | Glavica cvjetače |
| 1 žličica | ♦ Curry Madras |
| 0.25 žličice | ♦ Himalajska sol |
| 1 prstohvat | ♦ Dimljena paprika |
| 2 žlice | Ulja |

Za tahini umak:

- | | |
|-------------|--------------------------------------|
| 1 žlica | Tahini umaka |
| 100 g | Kiselog vrhnja |
| 0.5 žličice | ♦ Secrets of World Spices
- Kumin |
| | Sol, po potrebi |
| | Svježi peršin, za serviranje |
| | Sjemenke bundeve, za
serviranje |

