

Curry pečena cvjetača

30—40 Min

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

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 200 °C. Cvjetaču natrgajte na manje cvjetiće 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.