



Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

Składniki:

1 szt	Główka kalafiora
1 łyżeczka	♦ Przyprawa Curry
0.25 łyżeczki	Sól
2 łyżki	Olej
0.25 łyżeczki	♦ Papryka Wędzona słodka mielona

Sos tahini:

1 łyżka	Tahini
100 g	Kwaśna śmietana
0.5 łyżeczki	♦ Kmin Rzymski mielony (Kumin)
	Sól do smaku, opcjonalnie

Do dekoracji:

Natka pietruszki
Pestki dyni

Kalafior pieczony z curry

🕒 30—35 Min 

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200°C. Podziel kalafior na małe różyczki i przełóż do miski. Dodaj przyprawę curry, sól, wędzoną paprykę oraz olej i dokładnie wymieszaj. Rozłóż warzywo na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika.
- 2 Piecz przez 15 minut, następnie przewróć różyczki i piecz jeszcze 10 minut.
- 3 W małej misce wymieszaj wszystkie składniki sosu tahini. Rozsmaruj sos na talerzu, ułóż na nim pieczony kalafior, a całość posyp pestkami dyni i natką pietruszki.

WSKAZÓWKA: Możesz dodatkowo udekorować potrawę piórkami surowej lub marynowanej czerwonej cebuli.

