

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.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

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