

Pečena cvetača s curryjem

30—40 Min

Priprava

1. Pečico segrejte na 200 °C. Cvetačo razdelite na manjše cvetove in jih dajte v skledo. Dodajte curry, sol, dimljeno papriko in olje ter dobro premešajte. Razporedite po pekaču, obloženem s papirjem za peko in postavite v pečico.
2. Pecite 15 minut, nato cvetove obrnite in pecite še približno 10 minut.
3. V manjši skledi zmešajte vse sestavine za tahini omako. Omako razmažite po krožniku, dodajte pečeno cvetačo in potresite z bučnimi semeni ter peteršiljem.

Sestavine 2 Porcije

= Kotányi Produkte

1 glava	Cvetače
1 čajna žlička	Curry, začimbna mešanica
0.25 čajne žličke	Sol himalajska
1 ščepec	Paprika dimljena mleta
2 žlici	Olja

Za tahini omako

1 žlica	Tahinija
100 g	Kisle smetane
0.5 čajne žličke	Kumina mleta
	Sol po okusu
	Svež peteršilj za serviranje
	Bučna semena za serviranje