

## Kalafior pieczony z przyprawami i oliwą



**IZABELA / THEGROOBA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kurkuma</b>	1 łyżeczka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat</b>	do smaku
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>kalafior</b>	450 g
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	(prowansalska)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik

nagrząć na 170 stopni. W misce wymieszać oliwę z przyprawami, dodać różyczki kalafiora i dokładnie wymieszać by wszystkie były pokryte sosikiem. Umieścić kalafiora na wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Piec ok. 30 - 35 minut. Przełożyć do miseczki, posypać świeżą natką. Podawać na ciepło lub na zimno.