

## kalafior z wody



**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kalafior</b>	200 g
<b>margaryna</b>	10 g
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić warzywa. Zagotować małą ilość wody z dodatkiem soli, ewentualnie także cukru i mleka. Warzywa włożyć do wrzącej wody, przykryć i gotować do miękkości. Następnie warzywa odcedzić i położyć na nie Świerzy tłuszcz. Można też lekko podrumienić na patelni tartą bułkę dodać tłuszcz i poać warzywa. Wywar z warzyw można wykorzystać do zrobienia zupy lub sosu.