

## Pieczony kalafior



### KARDAMONOVY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**Składniki:**

<b>kalafior</b>	1 sztuka
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>kolendra mielona</b>	0.5 łyżeczki
<b>Kmin rzymski mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>natka pietruszki</b>	2 gałązki
<b>olej rzepakowy</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z przypraw i oleju robimy pastę, wlewamy ją do miski. Kalafior myjemy i dzielimy na różyczki, wrzucamy do tej samej miski, dokładnie obtaczamy w paście, odstawiamy na 15 minut. Pieczemy około 25 minut w 180 stopniach w naczyniu żaroodpornym. Przed podaniem posypujemy natką.