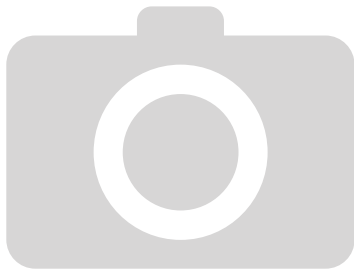


# Różyczki kalafiora i brokuła z sosem ze świeżych pomidorów

**ANIUTKA2121**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>kalafior</b>	1 szt
<b>brokuł</b>	1 szt
<b>pomidory bez skóry</b>	8 szt
<b>mięso mielone</b>	450 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>przecier pomidorowy</b>	3 łyżeczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora i brokuła podzielić na różyczki, ugotować.

Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić, dodać mięso i podsmażyć. Doprawić do smaku. Na drugą patelnię wlać łyżkę oliwy i wrzucić pokrojone w drobną kostkę całe pomidory wraz z sokiem jaki z nich wypłynął podczas krojenia. Gotować na małym ogniu aż z pomidorów zrobi się jednolita masa, dodać przecier i 2 kieliszki wody (ok 100ml). Wymieszać, doprawić ulubionymi ziołami, solą i pieprzem. Do sosu dodać podsmażone wcześniej mięso, wymieszać i zostawić na małym ogniu na 5 minut.

Gotowym sosem polać ugotowane różyczki kalafiora i brokuła.

\* danie znakomicie zmakeje również bez dodatki mięsa, należy wtedy dodać o 2 cebule więcej