

KALAFIOROWA Z RODZYNKAMI



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1
marchewka	1
pietruszka	1
seler	MAŁY
olej do smażenia	1 ŁYŻKA
rodzynki	około 5 dag
woda	7 szklanek
śmietana 18 proc	łyżka
Majeranek suszony Prymat	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa ścieramy na tarce o dużych oczkach i podsmażamy na oleju. Do wody wlewamy łyżkę octu winnego i zanurzamy w niej umytego kalafiora na 10 minut. Wyjmujemy kalafior i dzielimy na różyczki. Warzywa i podzielonego kalafiora zalewamy 7 szklankami gorącej wody. Dodajemy chrzan i przyprawy. Gotujemy około 15 minut. Następnie dodajemy śmietanę i rodzynki. Zdejmujemy z ognia. Podajemy z ryżem.