

Kalafior podlaski



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	1
pomidory	4
ząbki czosnku	3
kiełbasa	1
oliwy	3-4 łyżki
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior oczyścić i podzielić na średniej wielkości kawałki. Gotować w osolonej wodzie przez 15 minut. Czosnek i pomidory drobno posiekać. Lekko zrumienić na patelni, ciągle mieszając, aby nie przypalić. Kiełbasę pokroić w kostkę i położyć z czosnkiem i pomidorami. Smażyć na wolnym ogniu przez 15 minut. Dodać ugotowany kalafior, sól i pieprz do smaku. Pozostawić na wolnym ogniu bez przykrycia przez 5 minut.

Smacznego!!!!