

Kalafior nadziewany mięsem z otoczką warzywno-majonezową



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karczku	1/2 kg
pomidora	1 szt.
papryki żółtej	1 szt.
majonezu	7 łyżek
cebuli	1 szt.
oliwy z oliwek	2 łyżki
kalafior	1 szt.
jajko ugotowane na twardo	do dekoracji
sałata	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior oczyścić, opłukać i osuszyć. Wrzucić na osolony wrzątek i blanszować około 5 minut (kalafior musi pozostać twardy). Ostudzić.

Karczek oczyścić, umyć, osuszyć i przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Doprawić solą, pieprzem, przyprawą do mięsa mielonego i wymieszać z drobno pokrojoną cebulką. Odstawić na godzinę do lodówki. Na patelni rozgrzać dwie łyżki oliwy z oliwek, wyłożyć mięso i podsmażyć, aż będzie miękkie mieszając co jakiś czas. Wyłożyć na sito i poczekać aż ostygnie i spłynie cały tłuszcz z mięsa.

Pomidory i paprykę pokroić w drobną kostkę. Kalafiora układamy na półmisku wyłożonym sałatą. Z wierzchu odcinamy delikatnie kilka różyczek kalafiora. Odkładamy je na bok, a wgłębienia napełniamy przygotowanym mięsem. Odcięte różyczki można później powcisnąć w mięso mielone. Całość posmarować majonezem i posypać pokrojonymi pomidorami i papryką. Ja dodatkowo wokół główki kalafiora ułożyłam ugotowane na twardo połówki jajek.