

Różyczki kalafiora i brokuła z sosem ze świeżych pomidorów



ANIUTKA2121



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
brokuł	1 szt
pomidory bez skóry	8 szt
mięso mielone	450 g
cebula	1 szt
przecier pomidorowy	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 połączyć ugotowane różyczki kalafiora i brokuła.

* danie znakomicie smakuje również bez dodatku mięsa, należy wtedy dodać o 2 cebule więcej