

Kalafior z miętą



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt.
mięta posiekana	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
oliwa	2-3 łyżki
sok z cytryny	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora ugotować na parze, podzielić na różyczki. Oliwę zmieszać z drobniutko posiekaną miętą i zmiądzonym czosnkiem, połać gorącego kalafiora, przestudzić i odstawić na godzinę do lodówki. Przed podaniem przyprawić do smaku solą i sokiem z cytryny.