

Kalafior z wody z masłem



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kalafior	1
masło	2 ł.
sól i cukier do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora oczyścić opłukać w zakwaszonej octem wodzie, następnie włożyć do wrzącej osolonej wody z dodatkiem cukru i ugotować pod przykryciem do miękkości. Miękkiego kalafiora wyjąć ułożyć na talerzyku i polać zarumienioną tartą bułką wymieszana ze stopionym masłem.