

Kalafior zapiekany z curry



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

kalafior	1 sztuka
olej rzepakowy	4 łyżki
curry	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kalafiora podziel na różyczki, umyj i osuszysz.
2. Przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i dokładnie obtocz w oleju i przyprawach.
3. Wstaw do piekarnika (z funkcją grilla) nagrzanego na 175 stopni i piecz ok. 20-25 minut, aż do lekkiego zbrązowienia