

## Doradca Smaku IX: Stek z kalafiora z potrawką z pomidorów, odc. 16



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| <b>czosnek</b>                      | 1-2 ząbki     |
| <b>cebula</b>                       | 1 sztuka      |
| <b>kiełbasa podsuszana żywiecka</b> | 2 plastry     |
| <b>olej rzepakowy</b>               | 50 mililitrów |
| <b>parówka JBB Bałdyga</b>          | 1 sztuka      |
| <b>pomidory pelati</b>              | 500 gramów    |
| <b>kapary całe Smak</b>             | 20 gramów     |
| <b>masło klarowane</b>              | 150 gramów    |
| <b>kalafior</b>                     | 1 sztuka      |
| <b>pomidorki koktajlowe</b>         | 3 sztuki      |
| <b>bazylia</b>                      | 1 pęczek      |
| <b>orzechy włoskie</b>              | 80 gramów     |

**Do smaku:**

**Tymianek suszony Prymat**

**Liść laurowy suszony Prymat**

**Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat**

**Pieprz kolorowy Prymat w młynku**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek kroimy w plastry, cebulę w kostkę. Plastry kielbasy żywieckiej kroimy na paseczki, parówkę w plastry.

Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej, dodajemy cebulę, czosnek i kielbasę żywiecką, mieszamy. Dodajemy 4-5 liści laurowych, parówkę i smażymy razem, co jakiś czas mieszając. Dodajemy pomidory pelati, doprawiamy do smaku tymiankiem, solą morską i pieprzem kolorowym, mieszamy. Pod koniec dodajemy kapary.

Na drugiej patelni roztopiamy masło klarowane. Ugotowany kalafior kroimy na pół i smażymy z obu stron. W trakcie, doprawiamy do smaku solą i pieprzem kolorowym. Pomidorki koktajlowe kroimy na 4 części. Bazylie siekamy, orzechy włoskie rozdrabniamy za pomocą noża.

Na talerz układamy potrawkę z pomidorów, na potrawkę układamy stek z kalafiora. Na patelnię, po smażeniu kalafiora wsypujemy orzechy włoskie, pomidory koktajlowe i bazylie, podsmażamy. Po chwili, nakładamy na kalafior.