

Jak Mozambik skrzyżowałam z Cyprzem :



BABIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kalafior	0,5 szt.
masło	4 łyżki
pestki dyni	4 łyżki
koperek	4 łyżki
przyprawa piri-piri	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryczki piri- piri pochodzą z Mozambiku , kalafior z Cypru - wylądowały w moim garnku.
Oczyścić kalafior i podzielić na różyczki . Zalać osoloną wodą i ugotować do miękkości.
Wrzucić na suchą patelnię pestki dyni i zrumienić mieszając . Dodać masło i przyprawę piri- piri .
Smażyć przez moment -mieszając .
Odcedzony kalafior polać masłem z piri-piri i pestkami dyni .Posypać koperkiem .