

Kalafior w sosie czosnkowym



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
czosnek ząbki	3 szt
majonez	3 łyżki
śmietana	1 łyżka
natka z pietruszki (siekana)	1 łyżka
sól	
bazylia	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior ugotować w osolonej wodzie. W między czasie przygotować sos czosnkowy. Ząbki czosnku przecisnąć przez wyciskacz, dodać majonez, śmietanę i posiekaną świeżą bazylię, wymieszać, przyprawić do smaku solą. Kalafior wyciągnąć z garnka, lekko przestudzić i przed podaniem oblać sosem. Można dodatkowo posypać zieleniną.