Kalafior z oliwkami



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwy	4 łyżki
Mały słoik czarnych oliwek	1
koncentratu pomidorowego	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty kalafior podzielić na różyczki następnie podsmażyć go na oliwie. Wyłożyć go na talerz a na patelnię wrzucić pokrojoną cebulę. W międzyczasie podlać ja wodą i sokiem z cytryny. Całość zagotować. Przelać do rondelka i włożyć kalafior. Posolić i dusić do miękkości. Odcedzić i wyjąć na talerz. Do rondla zaś dodać koncentrat pomidorowy i chwilę pogotować aż zgęstnieje. Doprawić do smaku. następnie dodać do sosu pokrojone na plasterki oliwki. Powstałym sosem polać kalafior.