

Kalafior na pikantnie



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|--------------|
| kalafior | |
| ziemniaki | 40 dag |
| chili | 1\2 łyżeczka |
| pasta pomidorowa | 1 łyżeczka |
| pieprz | 1\2 łyżeczki |
| woda | 150 ml |
| masło | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora gotujemy przez 15 minut w osolonej wodzie , odcedzamy . Ziemniaki obieramy i roimy w plasterki , posiekaj imbir , do rozgrzanego masła , wsyp przyprawy i imbir , smażymy 2 minuty , włóż ziemniaki i kalafior smaź też 5 minut , potem dodaj pastę pomidorową , wodę , sól i duś na małym ogniu aż wszystko będzie całkowicie miękkie , a na koniec posyp pieprzem .