




Pyszny kalafior z dodatkiem cebulki i pieczarek

 dorotaR

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kalafior - 1 szt.
marchew - 1 szt.
pieczarki - 500 g
cebula - 2 szt.
olej kokosowy - trochę
sól himalajska - do smaku

pieprz - do smaku
czosnek suszony - 1 łyżeczka
tymianek - 1 łyżeczka
majeranek - 1 łyżeczka
chili - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebule siekamy drobno i szklimy na oleju kokosowym rozgrzanym w garnku z grubym dnem. Marchew ścieramy na tarce i przesmażamy minute z cebulą.

Pieczarki myjemy, kroimy w plastry i dodajemy do cebuli, solimy i podsmażamy aż sok który puszcza odparuje.

Kalafiora dzielimy na różyczki, myjemy i wrzucamy do cebuli i pieczarek.

Dodajemy bulion, przyprawy i dusimy ok 15-20 min aż warzywa zmiękną. Doprawiamy do smaku.