




Kalafior curry

 Elinka


Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Kalafior - 150 g
Curry - łyżeczka
Sól - szczypta

Masło - 1 łyżka
Bułka tarta - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalafior dzielimy na różyczki i wrzucamy go do gotującej się wody. Pod koniec gotowania solimy. Kalafior gotujemy aż będzie miękki.

KROK 2: W międzyczasie w rondelku rozgrzewamy masło i dodajemy bułkę tartą i podgrzewamy na małym ogniu aż bułka się zrumieni.

KROK 3: Kalafior odcedzamy, wrzucamy do z powrotem do garnka i posypujemy curry, energicznie mieszając tak żeby przyprawa się równomiernie rozprowadziła. Przekładamy go na talerz i posypujemy bułeczką.