




Kalafior pieczony na ostro

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

kalafior - 1 szt.

czosnek - 3 ząbek

cebula - 1/2 szt.

papryka mielona słodka - 1 łyżeczka

papryka mielona ostra - 1/4 łyżeczka

sól - 1/2 łyżeczka

olej rzepakowy - 4 łyżka

ocet jabłkowy - 1 łyżka

miód - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Polecam jako dodatek do obiadu lub kolacji. W taki sam sposób robię brokuł. W czasie przygotowania nie uwzględniłam okresu trzymania kalafiora w lodówce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalafior umyć i podzielić na różyczki. Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać. Dodać pozostałe składniki, dokładnie wymieszać. W takiej marynacie obtoczyć różyczki kalafiora, wstawić na 1-2 godziny do lodówki.

Następnie ułożyć na blaszce i piec 35 minut w temperaturze 185 stopni.