
Kalafior po sułtańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2579 razy.

1 kalafior (60 dag),

5 dag rodzynek,

5 dag orzeszków ziemnych,

1/2 szklanki majonezu,

2 łyżki soku z cytryny,

cukier,

sól i pieprz,

Kalafior oczyścić , starannie opłukać i ugotować na półmiętko (8-10 minut) w lekko osolonej i ocukrzonej wodzie, osączyć , ostudzić i podzielić na cząstki.

Wymieszać z umyтыми i osączonymi rodzynkami, orzeszkami i majonezem. Przyprawic sokiem z cytryny, cukrem, solą i pieprzem. Posypać natką.