
Kalafior z brzoskwiniami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1944 razy.

1 kalafior (60 dag),

cukier,

sól,

SOS:

1 kieliszek białego wytrawnego wina (100 ml),

4-6 brzoskwiń z puszki,

3 łyżki majonezu,

2 łyżki soku z cytryny,

cukier,

sól i pieprz,

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

Przygotować sos:

Brzoskwinie (1 połówkę odłożyć do dekoracji) i wino

zmiksować , połączyć z majonezem. Doprawić sokiem z cytryny, cukrem, solą i pieprzem.

Kalafior polać sosem i przybrać brzoskwinia.