
Kalafior z pomidorami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2198 razy.

kalafior,

4-5 pomidorów,

cebula,

ząbek czosnku,

łyżka masła,

kilka plasterków gotowanej szynki,

biały pieprz,

mielona kolendra,

sól,

łyżka siekanego koperku

Cebulę i czosnek obrać i posiekać . Pomidory sparzyć , przelać zimną wodą, ściągnąć skórę, wyciąć szypułki, resztę pokroić w kostkę. Masło rozgrzać , zeszklić cebulę i czosnek, dodać pomidory i chwilę dusić . Kalafior oczyścić , umyć , podzielić na różyczki, a nasadę pokroić w paski. Dodać do pomidorów. Przyprawić , dusić pod przykryciem 10-15 minut. Pod koniec dodać pokrojoną w paski szynkę. Gotową potrawę posypać koperkiem.