
Kalafior-matador

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2141 razy.

- 1 kalafior,
- 2 szklanki wrzącej wody,
- 3 łyżeczki soli,
- 4 łyżki oliwy lub masła,
- 1 posiekana cebula,
- 2 roztarte ząbki czosnku,
- 2 łyżki octu,
- pieprz

Opłukany kalafior podzielić na różyczki, włożyć do garnka Wlać wrzątek, wsypać dwie łyżeczki soli, gotować 3 min, dokładnie osączyć , odstawić . Oliwę rozgrzać w rondlu, dodać cebulę i czosnek, smażyć przez 5 min na małym ogniu, często mieszając. Wlać ocet, włożyć kalafior, doprawić pozostałą łyżeczką soli oraz pieprzem, wymieszać . Dusić na małym ogniu pod przykryciem przez 10 min. Podawać z ziemniakami lub pomidorami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>