

Pasta kalafiorowa



Składniki

1 szt. - kalafior
sól
pieprz
kumin
kurkuma
ziarna kolendry
chili

Opis wykonania

Pyszna pasta z zielonego kalafiora z prażonymi orzechami nerkowca.

1. Kalafiora umyj, pozabaw liści i grubych części łodygi.
2. Podziel na małe różyczki i wrzuć do miski.
3. Posyp przyprawami, skrop oliwą i dokładnie wymieszaj, żeby kalafior dobrze pokrył się przyprawami.
4. Następnie kalafiora ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw na ok. 20-25 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 190°C.
5. Kiedy kalafior jest już upieczony na miękko i przestudzony, zmiksuj go z dodatkiem oliwy na gładką pastę.
6. Podawaj z dodatkiem sporej ilości orzechów nerkowca uprażonych na suchej patelni