

Kalafior w sosie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

szybkie,smaczne i zawiera sporo witamin

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- kalafior - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- ząbek czosnku -
- koncentrat pomidorowy - 4 łyżka(i)
- oliwa z oliwek - 125 ml
- ocet winny - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Podzielony na niewielkie części kalafior podsmażamy na oliwie z oliwek. Dodajemy drobno posiekaną cebulę i czosnek. Zalewamy niewielką ilością osolonej wody, dodajemy koncentrat pomidorowy, ocet i gotujemy, aż kalafior będzie miękki, a sos zgęstnieje. Doprawiamy solą, pieprzem i mieszamy.

Jak podawać?

z ziemniakami

