



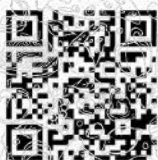
kalafior w piecu pieczony

Tym razem w roli głównej nie nasz majonez, ale wyborna **SALSA**. To produkt, który jeśli poznacie, zapomnicie, że istnieje na świecie keczup. Nie wierzycie, to spróbujcie!

Ładny kalafior, umyty i obrany z liści... masujemy! Tak, tak. Najpierw cały smarujemy dokładnie nie za grubą warstwą **SALSY**, potem ulubionego, Waszego jogurtu, skrapiamy lekko oliwą i obsypujemy do smaku solą i pieprzem. Pamiętajcie, że nasza **SALSA** ma w sobie chilli, żebyście nie przesadzili z ostrością.

Kalafior układamy na blaszce lub w naczyniu żaroodpornym i wstawiamy do piekarnika na 225 stopni Celsjusza. Jeśli macie piekarnik z parą to ją uruchomcie, a jeśli nie, wstawcie naczynie z wodą do piekarnika. Chodzi o to, żeby kalafior zbyt nie wysuszył. Nasze czasy i temperatura są orientacyjne. Pamiętajcie, by danie kontrolować, bo każdy piekarnik ma swoje kaprysy. Kalafior, jeśli lubicie, może być lekko al dente.

-Proponuję podać go z purée ziemniaczanym, sadzonym jajkiem, posypany szczypiorkiem i z **SALSA** do kalafiora. Danie w tej konfiguracji jest bardzo zacne i szybkie do przygotowania — mówi Tomasz Królikowski.



Salsa na gorąco?
Oczywiście, że TAK

przepis Tomasz Królikowski, szef kuchni / doradca kulinarny

