



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kalafior - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- papryczki chili - 2 sztuki
- ziemniaki - 0.5 kilogramów
- cebula - 1 sztuka
- woda - 0.5 litrów
- świeży imbir - 3 cm kawałek - 1 sztuka
- świeża bazylija - 0.5 szklanek
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 1 łyżka
- wiórki kokosowe - 2 łyżki
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebulę w plastry, posiekaj chili i zetrzyj imbir, a bazylię porwij na małe kawałki. Podziel kalafiora i pokrój ziemniaki w kostkę.
2. Usmaż na oliwie cebulę z chili, imbirem, bazylią, gorczycą, kurkumą i kminem.
3. Po około 8 minutach dodaj ziemniaki, wiórki kokosowe i kalafior. Wszystko podsmaż i dolej pół litra wody. Dopraw potrawę przyprawą Knorr.
4. Doprowadź do wrzenia i gotuj pod przykryciem, aż warzywa trechę zmiękną.
5. Przełóż do żaroodpornego naczynia i wstaw do piekarnika rozgrzanego do około 200°C. Piecz przez 20 minut. Podawaj z ryżem i ćwiartką cytryny do wyciśnięcia.