



przepisy.pl

# Kalafior na gorąco w sosie ziołowym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kalafior - 1 sztuka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- śmietana 18 % - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- Sos sałatkowy Czosnkowo-ziołowy Knorr - 1 sztuka
- posiekane świeże zioła - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Do dużego garnka włóż dużego kalafiora i gotuj przez kilkanaście minut.
2. Następnie dodaj do kalafiora kostki Rosołu szlachetnego drobiowo-warzywnego Knorr (jeśli zależy ci na intensywnym smaku bulionu, możesz od razu gotować z nim kalafiora).
3. W osobnym naczyniu przygotuj sos, mieszając Sos sałatkowy czosnkowo-ziołowy z jogurtem naturalny i śmietaną, a następnie stopniowo dodając zioła według własnego uznania. Po wyjęciu kalafiora z garnka polej go przygotowanym sosem. Podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)