



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- jajka - 2 sztuki
- masło - 0.5 sztuk
- kalafior - 1 sztuka
- migdały - 0.25 szklanek
- natka pietruszki gałązka - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Migdały posiekaj.
2. Kalafiora podziel na duże różyczki i opłukaj. Włóż do gorącej posolonej wody z dodatkiem soli i cukru i łyżeczki masła. Gotuj przez 15 minut.
3. Jajka posiekaj i posyp nimi talerz.
4. Na lekko rozpuszczone masło* na patelni wrzuć migdały i zrumień je. Gdy nabiorą złotego koloru oprósz je cukrem.
5. Ugotowanego kalafiora odsącz i ułóż na jajkach, polej masą z migdałami, udekoruj natką. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.