



przepisy.pl

Smażony kalafior

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- olej - 4 łyżki
- sól
- zielona papryka - 1 sztuka
- kalafior - 1 sztuka
- gorczyca - 0.5 łyżek
- ziarna kozieradki - 0.5 łyżek
- nasiona cebuli - 0.5 łyżek
- suszone czerwone chilli - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. W rondlu o grubym dnie rozgrzej olej.
2. Wsyp nasiona gorczyce, kozieradki oraz cebuli oraz dodaj suszoną chilli, wymieszaj.
3. Smażąc na wolnym ogniu stopniowo dodawaj kalafior oraz sól.
4. Smaż 10 minut ciągle mieszając, aby różyczki kalafiora dokładnie otoczyły się w przyprawach.
5. Dodaj zieloną paprykę i smaż jeszcze przez 5 minut, ciągle mieszając. Podawaj na gorąco.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl