



# Zapiekany kalafior z groszkiem i pomidorami pod serem mozzarella

przepisy.pl



## Składniki:

- średni kalafior - 1 sztuka
- groszek mrożony - 1 szklanka
- ser mozzarella - 125 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 szczypta

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

30 minut 2 osoby Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Kalafior ugotować na parze na pół twardo- nie ma być surowy, ale jędrny i nie rozgotowany. Pomidory naciąć na czubku, sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórek. Pokroić w plasterki. Groszek wrzucić na kilka minut do gorącej wody, odcedzić.
2. Formę do zapiekania wysmarować masłem, rozłożyć różyczki kalafiora i groszek. Posypać pieprzem, przyprawą Delikat i czosnkiem w mini kostkach. Rozłożyć plastry pomidorów, na nie plastry sera mozzarella.
3. Zapiekać ok. 10-20 min. w temperaturze 200 stopni.

---

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)