

Kalafior z parmezanem



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **942** Ocena: **19232**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Kalafior
- parmezan starty 0,5 szkl
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Kalafiora można ugotować w całości w osolonej wodzie. Bezpośrednio po ugotowaniu i odsączeniu obsypuje się go parmezanem aby się roztopił. Niektórzy lubią jędrny kalafior inni mięciutki więc nie podaję czasu gotowania. Na zimno też jest pyszny. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: