

tagliatelle z sosem kalafiorowym



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2677**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 200 g makaronu tagliatelle /u mnie pełnoziarnisty/
- 1 średni kalafior
- woda z gotowania makaronu i/lub mleko
- 1 łyżka masła, 2 ząbki czosnku, pieprz, sól, miód
- garść jagód goji, garść pestek dyni, koperek

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotuję w osolonej wodzie na lekko twardo. Przelewam zimną wodą do wystudzenia, pozostawiając około szklanki wody z gotowania. Kalafior gotuję do miękkości. Łączę różyczki z wodą z gotowania makaronu i miksuję do uzyskania gładkiego sosu. Masło topię i smażę na nim drobno posiekany czosnek. Dodaję przecier kalafiorowy i podgrzewam. Przyprawiam pieprzem, solą i miodem. Dolewam mleka do momentu uzyskania pożądanej konsystencji /u mnie niewiele - zrobiłam bardzo gęsty sos/. Kiedy sos jest gorący dodaję makaron i podgrzewam. Pestki dyni prażę na suchej patelni. Gorące danie posypuję dynią i goji.



Twoje notatki do przepisu: