# PIECZONY KALAFIOR Z HARISSĄ I KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

## SKŁADNIKI

4 PORCJE | 43 MIN | ŚREDNI

2 opakowania klopsików wegetariańskich Garden Gourmet

1 duży kalafior w całości

100 g pestek granatu lub 1/2 świeżego granatu

2-3 łyżki gotowej harissy

2 łyżki (wegańskiego) jogurtu + dodatkowe do sosu

25 g prażonych orzechów laskowych

25 g orzechów pistacjowych

1 łyżka prażonego sezamu

1 łyżka nasion kolendry

1 łyżeczka nasion anyżu

1 łyżeczka nasion kopru włoskiego

1 łyżeczka suszonego oregano

zielenina buraczana (do dekoracji)

kolendra (do dekoracji)

Zachwyć swoich przyjaciół i rodzinę podczas Świąt Bożego Narodzenia tym pysznym, przyciągającym wzrok pieczonym kalafiorem z Klopsikami Warzywnymi Garden Gourmet i dukkah. To idealne danie wegetariańskie na obiad, które zjecie podczas wspólnego spotkania. Idealnie wpasuje się w świąteczną atmosferę. Sprawi, że będziecie najedzeni i zadowoleni. Koniecznie spróbuj!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Zagotuj wodę do ugotowania kalafiora

Nalej wodę na patelnię do 1/3 objętości, dodaj odrobinę wody i doprowadź do wrzenia. Dokładnie umyj kalafiora. Następnie usuń z niego liście.

### 2. Ugotuj kalafiora i zrób sos

Ostrożnie opuść cały kalafior (łodygą do dołu) do gorącej wody, doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 8 minut. Uważaj, aby go nie rozgotować. Po tym czasie ostrożnie wyjmij kalafiora z patelni łyżką cedzakową, odsącz go z wody i pozwól mu ostygnąć. Zadbaj o to, aby się nie rozleciał. W międzyczasie wymieszaj harissę z jogurtem.

### 3. Posmaruj kalafiora sosem i rozgrzej piekarnik

Obficie natrzyj kalafior mieszanką harissy i jogurtu, a następnie umieść go w naczyniu do pieczenia. Rozgrzej piekarnik do 180. Użyj trybu góra-dół.

### 4. Przygotuj dukkah

Rozdrobnij nasiona sezamu, kolendry, anyżu i kopru włoskiego za pomocą moździerza i tłuczka, a następnie wymieszaj je z suszonym oregano. Lekko zmiażdż orzechy płaską stroną noża i grubo posiekaj. Upraż je na średnim ogniu na suchej patelni i pozostaw do ostygnięcia. Następnie zmiel uprażone orzechy w moździerzu i wymieszaj z resztą. Możesz dodać także odrobinę soli do dukkah według własnego gustu. Dzięki temu ten przepis wegetariański będzie jeszcze bardziej aromatyczny.

### 5. Upiecz kalafiora

Umieść kalafiora w piekarniku i piecz na złoty kolor przez 10-15 minut. Sprawdź po 10 minutach i w razie potrzeby zwiększ temperaturę. Kalafior powinien być upieczony, ale nie przypalony (w przeciwnym razie harissa będzie gorzka). Przekłuj kalafiora nożem, aby sprawdzić, czy jest gotowy.

### 6. Przygotuj Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

Usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet na patelni zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Alternatywnie możesz także przygotować je w piekarniku.

### 7. Podawaj, udekoruj i wesołych świąt!

Rozłóż sałatę na półmisku i ułóż na niej kalafiora. Wokół rozłóż Klopsiki Warzywne. Całość udekoruj pestkami granatu i posyp dukkah, zieleniną buraka oraz kolendrą. Przepyszne danie wegetariańskie jest gotowe - smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL