



## Zapiekany kalafior z ciecierzycą

Receptura na 2 porcje

### Składniki

sok z cytryny	1 szt.
ciecierzyca w puszcze	400 g
oliwa z oliwek	2 łyżki
kmin rzymski	1 łyżeczka
przyprawa curry	1 łyżeczka
kolendra w proszku	1 łyżeczka
kalafior	400 g
biały ocet	10 ml
musztarda	1 łyżka
syrop z agawy	10 ml
świeże listki kolendry	2 garście
papryka w proszku	1 łyżeczka

### Wykonanie:

Rozgrzej piekarnik do 200 stopni.  
Odcedź ciecierzycę na sicie i przepłucz zimną wodą.  
Pokrój lub połam kalafior na różyczki i umieść je wraz z odsączoną ciecierzycą w żaroodpornym naczyniu.  
Zmieszaj oliwę ze sproszkowanymi przyprawami w małej misce i rozprowadź tę mieszankę na kalafiorze i ciecierzycy.  
Dobrze wymieszaj, aby wszystko było pokryte pikantnym olejem.  
Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika na 20 minut, wyjmij, aby zamieszać, a następnie włóż z powrotem do piekarnika na 10 minut.  
W międzyczasie przygotuj sos, mieszając ocet, musztardę, syrop z agawy i sok z cytryny. Drobno posiekaj natkę pietruszki (w tym łodygi - zawierają większość smaku) i wmieszaj do sosu.  
Wyjmij kalafior i ciecierzycę z piekarnika.  
Pozostaw do ostygnięcia w żaroodpornym naczyniu.  
Wlej sos na wierzch i dopraw solą i pieprzem.