

# Penne z kalafiozem

Autor: **Poziomka**Przepisów: **43** Ocena: **5757**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- penne, 200 g (poł paczki)
- mały kalafior
- 2 - 3 ząbki czosnku
- starty owczy ser, 6-7 łyżek
- oliwa z oliwek, 8 łyżek
- świeżo mielony pieprz, sol

## Sposób przygotowania:

- 1 Umyty kalafior podzielić na różyczki, blanszować ok. 4-5 min w osolonym wrzątku. Odcedzić. Zachować wodę, w wywarze z kalafiora ugotować makaron. Na patelnię wylać oliwę, dodać czosnek, po chwili kalafior, poddusić przez min 5 min. Makaron odcedzić, dorzucić do kalafiora i trzymać chwilę razem na patelni. Zdjąć z ognia, przełożyć na talerze, posypać owczym serem, polać pozostałą oliwą, udekorować wedle uznania.

## Twoje notatki do przepisu: