PIECZONY KALAFIOR NA RUKOLI I ROSZPONCE

Przygotowanie:
Kalafior umyj i pokrój w cienkie kawałki, przełóż do naczynia do zapiekania, dodaj oliwę i szczyptę soli morskiej. Nastaw piekarnik na 220°C i piecz przez 25-30 minut aż będzie złocisty. Upieczony kalafior wymieszaj z bazylią i pomidorkami. Serwuj na rukoli i roszponce.
Delikatny dodatek do dań z ryb lub mięsa.

Składniki:
2 filiżanki Rukoli Fit&Easy
1 filiżanka Roszponki Fit&Easy
1 główka kalafiora
1 filiżanka pomidorów koktajlowych
2 łyżki oliwy z oliwek
Świeża bazylia
Do smaku: sól morska, płatki chili