



## Закуска из цветной капусты



Фуд-стилист и фотограф: Слава Поздняков

### Ингредиенты

◦ Цветная капуста	1 упаковка (400г)
◦ Лимон	1 шт.
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	5 зубчиков
◦ Масло оливковое	6 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 40 мин

🍴 4 порции

🍽 110 ккал

1. Цветную капусту разморозьте и выложите в форму для запекания. <br>
2. С лимона снимите цедру, выдавите сок, измельчите чеснок — все смешайте с оливковым маслом, солью и перцем и полейте получившейся смесью капусту. Перемешайте. <br>
3. Выпекайте в разогретой до 200°C духовке до румяности — примерно 30 минут.



### Совет

Чтобы руки не пахли чесноком, протрите их оставшимся жмыхом лимона и тщательно вымойте с мылом.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>