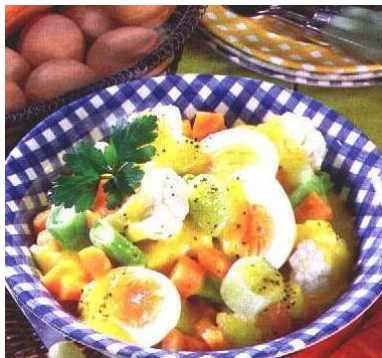


# Warzywne ragout

Przepis dodany przez użytkownika WDK



**Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.**

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: dość zaawansowane

## Potrzebne składniki:

- jajko - 4 szt.
- kalafior - 1 kg
- por - 30 dag
- marchew - 15 dag
- cebula - 1 szt.
- olej - 2 łyżka(i)

## Etapy przyrządzania:

1. Jajka ugotować na twardo w wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości soli (dzięki temu łatwiej odchodzi skorupka), przelać zimną wodą. Ostudzone obrać, pokroić na połówki.
2. Pory i kalafiora oczyścić, umyć. Kalafiora podzielić na różyczki, pory pokroić w plasterki. Marchewkę obrać, pokroić w kostkę.
3. Kalafiora gotować 15 minut w osolonym wrzątku. Na ok. 5 minut przed końcem gotowania do garnka dorzucić marchewkę oraz pory.
4. Obrać cebulę, drobno posiekać. W dużym garnku rozgrzać olej, zeszklić na nim cebulę. Gotowane warzywa odcedzić, zachować wywar. Cebulę w garnku podlać ok. 1/2 I wywaru, zagotować. Dodać sos w proszku i 1/2 łyżeczki curry, mieszając gotować wg przepisu podanego na opakowaniu. 5. Do garnka włożyć przygotowane połówki jajek i jarzyny. Wszystko ponownie zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Przełożyć do salaterki. Danie podawać bezpośrednio po przygotowaniu, przybrane gałązką natki pietruszki.

## Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.