**Curry z kalafiorem - przepis na szybkie i proste danie wege**

**Szukasz pomysłu na zdrowy obiad, który mógłbyś przygotować w kilkanaście minut? Sprawdź nasz przepis na przepyszne <b>curry z kalafiorem</b> i ciecierzycą!**

**Curry z kalafiorem: sprawdzony przepis**

Doskonale wiemy, jak wiele osób przywiązuje wagę do tego, co je. Przygotowujemy zatem co jakiś czas sprawdzone przepisy, które możesz wykorzystywać w swojej kuchni. [Curry z kalafiorem](https://www.patelnie-tytanowe.pl/Blog/19/curry-z-kalafiorem-i-ciecierzyca-przepis) to świetna propozycja dla wszystkich miłośników kuchni wegańskiej, choć myślimy, że zasmakuje także miłośnikom mięsnych potraw. Przekonaj się, jak smaczne jest to danie!

**Potrzebne składniki**

Do przygotowania wegańskiego *curry z kalafiorem* będziesz potrzebować dwie nieduże marchewki, połówkę papryki, kawałek cukinii, kalafior, pomidor, czerwoną cebulę, szklankę cieciorki i puszkę mleczka kokosowego. Do tego świeże i sproszkowane przyprawy i voila! Wystarczy wszystko ze sobą zmieszać i już pyszne danie gotowe! Sprawdź szczegółowe proporcje na naszym blogu.

**Curry z kalafiorem z patelni**

To niezwykle proste i szybkie w wykonaniu danie możesz przyrządzić w całości na jednej z naszych patelni tytanowych. Przekonaj się sam, jak wygodne jest to rozwiązanie, a do tego smaczne i zdrowe. **Curry z kalafiorem** zachwyci niejednego amatora kuchni indyjskiej, i to w wegańskim wydaniu. Skosztuj i przekonaj się sam!