



Запеченная капуста с чесноком

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

1 капуста (целая)
1 ст.л. оливкового масла
1 ст.л. чесночного порошка

ВАРИАНТЫ: добавьте заправку: 15 г петрушки, 1 ст. л. воды и 1 ст. л. оливкового масла. Добавьте миндаль для украшения.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ

1. Разрежьте капусту поперек, а затем нарежьте ее на куски, как показано на рисунке. Выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки. Смешайте оливковое масло с чесночным порошком и намажьте капусту сверху. Приправьте по вкусу.

2. Разогрейте духовку до 200°C. Запекайте капусту в течение 20 минут или пока она не станет мягкой и не прожарится. Удалите все сгоревшие листья.

3. Переложите на тарелку.

4. Приготовьте заправку (по желанию), смешав петрушку с водой и оливковым маслом, и полейте ею капусту. Украсьте нарезанным миндалем.

