

Печеная цветная капуста с лимоном и кедровыми орешками



На 100 грамм:
Калорийность: **179.97 ккал.**
Белки: **3.51 г.**
Жиры: **15.62 г.**
Углеводы: **7.13 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pechenaya-cvetnaya-kapusta-s-limonom-i-kedrovymi-oreshkami/>

Ингредиенты:

- 1 кочан цветной капусты
- соль и перец
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 6 ст. ложек оливкового масла
- горсть петрушки
- 1/2 чашки кедровых орешков

Приготовление:

Разделить капусту на соцветия, переложить их на застеленный фольгой противень и полить маслом. Тщательно перемешать, посыпать солью с перцем и запекать при 200 градусах минут 20-30 до золотистости.

Смешать сок лимона, оливковое масло и соль в банке. Тщательно перемешать.

Обжарить орешки до золотистости.

Готовую капусту переложить в миску, полить соусом и посыпать орешками и петрушкой.