



## Tatar z waflami pomidorowymi

### Składniki

50 g pomidorów bez skórki Cirio (+ 30 g sosu) 800 g ciecierzycy Cirio  
200 g mąki ryżowej 10 g suchych drożdży 400 g kalafiora (3 kalafior w różnych kolorach) 2 pomarańcze Woda Oliwa z oliwek do smaku Sól i pieprz do smaku

### Przygotowanie

1. Do miski dodaj mąkę ryżową, suszone drożdże, pomidory bez skórki i sos pomidorowy
2. Mieszaj wszystko powoli dodając wodę, aż do uzyskania jednolitego ciasta.
3. Otrzymane ciasto rozwałkuj na cienkie płaty i rozłóż na dwóch arkuszach papieru do pieczenia.
4. Użyj kubka do wykrojenia kółek z ciasta, następnie, przykryj ściereczką i pozostaw na 20 minut.
5. Włóż przygotowane ciasto do piekarnika rozgrzanego do 160° C i piecz przez 10 minut.
6. Posiekaj ciecierzycę i kalafior.
7. Obierz pomarańczę i usuń białe skórki; drobno posiekaj.
8. Pokrój pomidory bez skórki Cirio na mniejsze kawałeczki.
9. Posiekane składniki włóż do miski. Dopraw oliwą, solą i pieprzem.

Gotowe do podania.

