

## Mielone z kalafiora



**EMME**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**kalafior**

**Bułka tarta klasyczna Prymat** 4-5 łyżek

**cebula**

**jajka** 3

**sól**

**pieprz**

**Kucharek przyprawa do potraw**

**płatki kukurydziane**

**olej do smażenia**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora gotujemy w osolonej wodzie do miękkości, następnie odcedzamy, odciskamy z wody i jeszcze gorący rozdrabniamy tłuczkiem do ziemniaków lub widelcem. Do zimnego kalafiora dodajemy jajka, startą na tarce cebulę i bułkę tartą i mieszamy na jednolitą masę. Przyprawiamy do smaku. Płatki kukurydziane rozgniatamy. Z masy formujemy kulki, obtaczamy w płatkach i smażymy na rozgrzanym oleju. Smacznego:)