

Placki z kalafiora



KASIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
cebula	1 szt
jajko	3 szt
mąka	4 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kalafiora oczyszczamy i myjemy w wodzie z octem przez kilka minut. Odsączamy i zalewamy gorącą wodą dodając odrobinę soli i cukru. Gotujemy. Ugotowany kalafior odcedzamy studzimy i wycinamy głąby. Dzielimy na małe różyczki. Cebulę obieramy i podsmażamy na maśle, mieszamy z kalafiorem wbijamy dwa jajka i dodajemy dwie łyżki bułki tartej. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Z gotowej masy formujemy kotleciki, panierujemy w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażymy z obu stron. Podajemy z sałatką lub nawet z ziemniakami. SMACZNEGO !