

Kalafior w cieście



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt.
woda	1 szklanka
mleko	2 szklanki
mąka	300 g
sól	do smaku
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić ciasto naleśnikowe (gęściejsze niż na zwykłe naleśniki).
Kalafior umyć zrobić różyczki. Zagotować wodę z solą. Do gotującej wody włożyć kalafior i gotować 15 min. Po ugotowaniu, odsączyć, ostudzić. Następnie rozgrzać tłuszcz (smażyć na głębokim tłuszczu). Kalafior zatapiać w cieście i kłaść na rozgrzany tłuszcz. Smażyć na złoty kolor. Wyjąć na ręcznik kuchenny i odsączyć tłuszcz. Gotowe.