

kalafior po hindusku



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
mąka	1 szklanka
olej	1,5 łyżki
tłuszcz	150 gram
piwo jasne	3/4 szklanki
jajko	2 szt
sól	
cukier	
Przyprawa curry orientalna Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior oczyszczamy i płuczemy w zakwaszonej octem wodzie, następnie wkładamy do wrzącej osolonej wody z dodatkiem cukru i gotujemy na półmiętko, po ugotowaniu wyjmujemy i dzielimy na części. Mąkę mieszamy z żółtkami wlewamy powoli piwo i olej i roztrzepujemy trzepaczką, następnie dodajemy ubitą z białek pianę, sól i curry. Kalafior maczamy w cieście i smażymy na mocno rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.