

frytki kalafiorowe



NOCULOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
olej do smażenia	do smaku
sól	do smaku
Ciasto:	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior gotujemy w osolonej wodzie prawie do zupełnej miękkości. Odsaczamy, osuszamy, delikatnie solimy. Dzielimy na części, każdą część maczamy w cieście i smażymy w głębokim tłuszczu. Podajemy z ketchupem lub sosem czosnkowym