

w cieście piwnym



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior

mąka	1 szkl
olej	2 łyżki
piwo	3/4 szkl
jajko	2 szt
cukier curry	1/2 łyżeczki
sól	1/2 łyżeczki
masło do smażenia	
żółty ser starty	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora myjemy, dzielimy na różyczki i gotujemy w osłodzonej i osolonej wodzie przez 10 minut. Odcedzamy. Ciasto: białka oddzielamy od żółtek. Mąkę przesiewamy, dodajemy żółtka. Mieszając, wlewamy olej i piwo. wsypujemy curry. Białka ubijamy na sztywno, delikatnie mieszamy z ciastem. Różyczki kalafiora zanurzamy w cieście i smażymy na roztopionym maśle. Gorące posypujemy żółtym serem.