

Warzywa podsmażane



KAJA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

brokuł mały	1/2 szt
marchew duża	2 szt
sól do smaku	
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
kalafior	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior oraz brokuł oczyścić, podzielić na różyczki, marchew obrać oraz pokroić w plastry. (Grubość wg. uznania). Następnie przygotowane warzywa ugotować na pół miękko w lekko osolonej wodzie. Następnie na patelni rozgrzać olej, zrumienić bułkę tartą i podsmażyć warzywa mieszając.