

Brokulowo-kalafiorowy polmisek



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brokuły 1 sztuka

kalafior 1 sztuka

jajko

mąka

meko

sól

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior i brokuły dzielimy na rozyczki, obgotowujemy w lekko osolonej wodzie, odsączamy na sitku. Rozrabiamy gęste ciasto jak na naleśniki, dzielimy na pol, do jednego dodajemy bazylię, do drugiego sol ziółową. Rozyczki kalafiora maczamy w cieście z bazylią i wczucamy na gorący olej (smażymy jak frytki w głębokim oleju) brokuły maczamy w cieście z solą ziółową i smażymy jak kalafiora. Odsączamy z tłuszczu i układamy na polmisku. Można podawać jako dodatek do obiadu, ale też jako przekąskę z podanymi d