Kalafior zapiekany z serem



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
jajko	2 szt
mąka	0,5 szklanki
koperek	1 łyżka
sól	do smaku
olej do smażenia	
ser żółty	3-4 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior podzielić na różyczki, ugotować w osolonej wodzie. Panierować kolejno w mące, jajku i jeszcze raz w mace. Smażyć na oleju z każdej strony. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, posypać startym żółtym serem i chwilę zapiec w nagrzanym piekarniku. Udekorować koperkiem.