Kalafior w cieście naleśnikowym

BEATKAA153

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1,5 szklanki
jajek	2 sztuki
olej	do smażenia
cebula	sól pieprz
mąka	sól pieprz
kalafior	1 szt
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jajek, mleka i mąki przygotować ciasto. Mąki dodajemy tyle, by powstało dość gęste ciasto naleśnikowe. Cebulę kroimy w drobną kosteczkę i lekko rumienimy na dwóch łyżkach oleju. Dodajemy do ciasta i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Kalafior płuczemy w wodzie z dodatkiem octu. Dzielimy na różyczki i gotujemy ok 10 minut. Osączamy. Na patelni rozgrzewamy olej. Różyczki kalafiora zanurzamy w cieście i smażymy do zrumienienia. Jeśli ktoś nie lubi cebulki, może dodać do ciasta zioła lub paprykę w proszku. Podajemy z dowolnym sosem, sałatką bądź ketchupem.