
Kalafior smażony w cieście 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2520 razy.

1 kalafior,

olej do smażenia,

sól,

ciasto:

1 szklanka mąki

2 łyżki oleju

1/2 szklanki wody

1 jajo

Kalafior oczyścić , podzielić na różyczki i umyć w zakwaszonej octem wodzie. Odcedzić . wrzucić do wrzącej, osolonej wody i gotować 10 minut. Osączyć na sicie. Z mąki, żółtka, oleju, szczypty soli i wody przygotować ciasto gęściejsze niż na naleśnik. Odstawić na godzinę. Przed rozpoczęciem smażenia, wymieszać ze sztywno ubitą pianą z białka. Różyczki kalafiora zanurzyć w cieście i smażyć w rozgrzanym oleju w rondlu na złoty kolor. Osączyć na bibule. Podawać gorące.