
Kalafior smazony w głębokim tłuszczu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2085 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 kalafior (ok. 500 g),

100 g maki,

1 l oleju,

sol.

1. Kalafior oczyścić z liści, opłukać. Podzielić na małe rozyczki, odciąć łodyżki, dokładnie osuszyć.
 2. Czastki kalafiora włożyć do dużej miski i oproszyć makią ze wszystkich stron.
 3. Rozyczki wkładać porcjami do metalowego koszyka, smażyć w dobrze nagrzanym oleju.
- Rozyczki przed smażeniem można obgotować w lekko osolonej wodzie. Smażyć po ostudzeniu i osuszeniu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 19.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)