

---

# Kalafior smazony w głębokim tłuszczu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2128 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 30 min.

1 kalafior (ok. 500 g),

100 g maki,

1 l oleju,

sol.

1. Kalafior oczyszcic z lisci, oplukac. Podzielic na male rozyczki, odciac lodyzki, dokladnie osuszyc.
  2. Czastki kalafiora wlozyc do duzej miski i oproszyc maka ze wszystkich stron.
  3. Rozyczki wkladac porcjami do metalowego koszyka, smazyc w dobrze nagrzanym oleju.
- Rozyczki przed smazeniem mozna obgotowac w lekko osolonej wodzie. Smazyc po ostudzeniu i osuszeniu.

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

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