

Karfiol v Hraške

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Hrašku na obaľovanie rozmiešame s vodou na cestíčko hustoty redšej horčice. Necháme asi 20 minút odležať. Nachystáme si karfiol na menšie ružičky, ktoré bez predvarenia ďalej obaľujeme. Obaľujeme namáčaním jednotlivých ružičiek do cestíčka a kladieme na panvicu (môže byť aj fritéza). Smažíme v rozpálenom oleji primeranej výšky. Osmažené kúsky necháme odkvapkať v sitku.

Ingrediencie

- **Hraška na obaľovanie 250 g** - 120 g
- **Karfiol** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 80 g
- **Olej slnečnicový** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

