

Karfiol v netradičnom trojobale

Potrebuje

- - 1 karfiol
- - 2-3 vajcia
- - soľ
- - maslo na zemiaky
- - olej na vyprážanie
- - hladká múka, strúhanka
- - 150 g tvrdého nastrúhaného syra Karička
- - 1 kg zemiakov

Postup

Očistený a umytý karfiol uvaríme do mäkka v slanej vode. Nachystáme si 3 misky s rozšľahaným a posoleným vajcom, do ktorého pridáme nastrúhaný syr Karička. V druhej miske hladkú múku a v tretej strúhanku. Uvarený karfiol obalíme v trojobale a na rozpálenom oleji ružičky karfiolu do zlatista vypražíme. Podávame s uvarenými zemiakmi s maslom.

Tento recept nám posielala: Michaela z Revúcej

náročnosť: nízka

čas: 35 minút

porcie: 6