



## Brokuły w cieście

przepisy.pl



### Składniki:

- brokuły świeże lub mrożone - 450 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- mąka - 1.5 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- jasne piwo - 0.75 szklanek
- olej do smażenia



30 minut



4 osoby



Łatwe

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Brokuły świeże podziel na mniejsze różyczki. Brokuły mrożone rozmroź.
2. Mąkę połącz z jajkami i piwem, przygotuj ciasto o konsystencji gęstej śmietany.
3. Różyczki brokułów maczaj w cieście i smaż w głębokim oleju. Pamiętaj, aby po usmażeniu odsączyć je z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
4. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i zagotuj. Brokuły podawaj z sosem serwowanym osobno.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)