



przepisy.pl

Kalafior - w panierce

 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- średni kalafior - 1 sztuka
- sok z połowy cytryny - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 sztuka
- 2 jajka - 1 sztuka
- pieprz - 1 sztuka
- olej roślinny - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pokroić kalafior na różyczki i dokładnie umyć.
2. W garnku zagotować osoloną wodę z sokiem cytrynowym i gotować w niej kalafior przez 8-10 minut (bez przykrycia), aż będzie ugotowany, ale nadal jędrny. Odcedzić i osuszyć na papierowych ręcznikach.
3. Jajka roztrzepać z pieprzem i solą. Zanurzać kawałki kalafiora w jajku, a następnie obtaczać w bułce tartej.
4. Rozgrzać olej i smażyć kalafiora ze wszystkich stron, aż będzie rumiany. Wyjąć łyżką cedzakową i osuszyć na ręcznikach papierowych. Podawać na ciepło.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl