

detkityumen.ru

Цветная капуста в кляре



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

цветная капуста

Для кляра:

яйцо

соль

перец

молоко или вода

мука

Приготовление:

Зашла в овощную лавку и увидела замечательный кочан цветной капусты из которого очень захотелось что-нибудь приготовить! Нашла вот этот рецепт - [Ссылка](#)

Количество ингредиентов варьируется в зависимости от того, сколько капусты вы будете использовать, я взяла 1/2 часть кочана, вымыла, разделила на соцветия.

Для кляра я взяла 1 яйцо, немного соли, перца, молока и муки до консистенции густой сметаны.]

Обмакнула капусту в кляр и выложила в сковороду с разогретым маслом.

Обжарила со всех сторон до золотистой корочки и выложила в тарелку на бумажную салфетку, чтобы остатки масла впитались в бумагу.

К капусте приготовила соус: 1-й вариант - сметана и бутербродная аджика; 2-й вариант - сметана, укроп, чеснок.

Получилось очень вкусненько и хрустяще! Приятного аппетита!

19.03.2014

[Tyume nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/64/