

Rántott Karfiol:

Hozzávalók:

- 1 fej karfiol
- 2 tojás
- 100 g rizsliszt
- 250 g Mester Kenyérmorzsa
- só vagy 1-2 kanál Mester ételízesítő

Sütéshez:

- olaj
- zsír

Elkészítése:

A megtisztított karfiolt rózsáira bontjuk, megmossuk, a nagyobb rózsákat akár félbe is vágjuk majd sós vízben forrástól számítva 3-4 percig főzzük majd leszűrjük és lecsepegtetjük.

Ha kihűlt, az összes rózsát rizslisztbe, tojásba, végül pedig a Mester Kenyérmorzsaába forgatjuk. (rizsliszt----> tojás----> kenyérmorzsa)

Forró bő zsiradékban kisütjük mindet.

Ízlés szerinti körettel tálaljuk.

